DICTIONNAIRE

DES

MARCHANDISES.



Paris — Impr. de Pommeret et Moreau, 42, rue Vavin.

DICTIONNAIRE

ANALYTIQUE ET RAISONNÉ

DES

ARTICLES INDIGÈNES ET EXOTIQUES

DROGUERIES, ÉPICERIES, PEINTURES, TEINTURES, LIQUIDES, ETC.

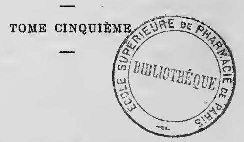
OU

CONNAISSANCE DES MARCHANDISES

Ouvrage encouragé par M. le Ministre du Commerce.

Par J.-B. ROUSSEL, Aîné
Ancien professeur à l'École de Commerce de Bordeaux.

TOME CINQUIÈME



PARIS
LIBRAIRIE INTERNATIONALE
24, RUE HAUTEFEUILLE.

1859.

CONNAISSANCE

DES

MARCHANDISES.



VINS BLANCS DE BORDEAUX.

—

COMMUNE DE SAUTERNES.

Cette commune fournit 600 à 800 tonn. de vins blancs fins, savoureux, délicats et d'une sève particulière dans les bonnes années. Ils sont sucrés et parfumés. Leur valeur varie en primeur, pour les premiers crûs, de 500 à 1200 fr. le tonneau, et pour les seconds crûs, de 350 à 650 fr. Ils proviennent des vignobles de la marquise de Lur-Saluces, au château d'Eyquem, produisant 100 à 160 t. — du marquis de Lur-Saluces, au château de Filhiol, produisant 80 à 100 t. — de Guiraud, produisant 60 à 80 t. — du marquis de Lur-Saluces, à M. Pineau, produisant 40 à 45 t. — de Mareilhac, crû de Riens, produisant 60 à 75 t. — de Baptiste frères, produisant 50 à 70 t. — de Foche frères, produisant 20 à 25 t. — de Dupeyron, crû d'Arches, produisant 15 à 20 t. — de Lafaurie jeune, produisaut 15 à 20 t. — de Ferbos et de Dubedat, produisant 15 à 20 t. — de Raba, produisant 10 à 15 t. — de Dubedat Cocolt, produisant 10 à 12 t. — de Dunos Louis Espagnet, produisant 8 à 10 t. — et de quelques paysans.

COMMUNE DE BOMMES.

Cette commune fournit 500 à 700 tonn. de vins blancs qui peuvent rivaliser avec ceux de Sauternes, surtout quand ils sont récoltés sur les coteaux graveleux qui bordent la rive droite du Ciron. Ils sont légers et frais. Ceux de la plaine sont fins, mais n'ont pas le parfum et le sucre des précédents. Ils sont produits par les vignobles d'Emérigon (à Lassalle) produisant 100 à 150 t. —de François Brun, produisant 100 à 120 t.—de Lafaurie aîné, à M.Peyrugey, produisant 40 à 60 t.—de Focke, à la tour blanche, produisant 40 à 60 t. — de la baronne de Reyne, crû de Vigneau, produisant 40 à 50 t. — d'Auguste Lacoste, produisant 25 à 30 t.—de Pinsan frères, produisant 25 à 30 t.—de Pierre de Loste, produisant 20 à 25 t. — de Deyme, crû Rabant, produisant 20 à 25 t. — de Daulan, dit Lajeunesse, produisant 12 à 15 t. — de Ribet, produisant 12 à 15 t. — de Latesterie et de Dubedat, produisant 10 à 12 t. chacun. Ils valent à peu près le prix des Sauternes.

COMMUNE DE BARSAC.

Cette commune fournit 600 à 900 tonn. de vins blancs chauds, pleins d'alcool et parfumés. Ces crûs peuvent rivaliser avec les Sauternes. Ils ont moins de finesse et plus de corps. Leur prix est à peu près le même. Ils proviennent des vignobles du marquis de Lur-Saluces, à M. Contet, produisant 100 à 120 t.—de Perrot, à M. Mirat, produisant 60 à 80 t.—d'Elois Lacoste (Climenz), produisant 50 à 60 t. — de veuve Duboscq, produisant 50 à 60 t. — de veuve Ledentu, produisant 25 à 30 t.—de Sarante, produisant 25 à 30 t. — de Marion, à M. Siau, produisant 15 à 20 t. — de Faux, produisant 20 à 30 tonneaux.

COMMUNE DE VILLENAVE-D'ORNON.

Cette commune fournit 300 à 400 tonn. de vins blancs, aussi réputés que les Sauternes, mais moins capiteux et moins liquoreux, quoique aussi délicats (Voyez VINS ROUGES DE GRAVES DE CETTE CONTRÉE). Ces produits viennent des vignobles de Bouche-

reau frères, château Carbonnieux, produisant 65 à 70 t — de Roux, à M. Caves, produisant 45 à 50 t.—d'Oxéda, à St-Bris, produisant 25 à 30 t.—des héritiers Larcher, des héritiers de Pradine, de Touton, de Leclerc frères, de l'abbé Buchou, de Fauchey père et fils, produisant chacun 10 à 12 t.—d'Alexis, de Basquiat, de Raymond Basquiat, produisant chacun, 15 à 20 t. — de Withfooth, de Sandal, produisant chacun 12 à 15 t. — et de divers petits propriétaires, produisant ensemble 40 à 50 tonneaux.

COMMUNE DE CÉRONS.

Cette commune fournit 1,000 à 1,200 tonn. de vins liquoreux, fins et spiritueux, qui eurent long-temps de la vogue en Allemagne. Ils valaient alors 500 à 600 fr. le t. en primeur ; aujourd'hui, ils ne valent plus, dans les bonnes années, que 250 à 300 fr. le t., et dans les années médiocres, 180 à 200 fr. Ils proviennent des vignobles du comte de Calvimont, produisant 40 à 50 t. —de Biarnès, produisant 50 à 60 t.—de Libéral, produisant 25 à 30 t.—de Lataste, produisant 15 à 25 t.—de Lataste frères, produisant 15 à 20 t. — de Ducau-Lapeley aîné, produisant 25 à 30 t. — de Lecourières-Montille, produisant 25 à 30 t. — de Cadichon-Médeville, produisant 40 à 50 t.—de Rosalie Médeville, produisant 25 à 30 t. — de Ducau-Baston, produisant 40 à 50 t. — d'Expert, produisant 25 à 30 t.—de Lataste dit Citoyen, de Ducau dit Lafretage, de Nicole Ducau, de Lataste Dauphin, d'Expert Nant, d'Élie Gillard, d'Expert dit Cadichon, d'Expert dit Grenadier, de Nercam Andrille, de Treilhe frères, produisant chacun 15 à 20 t. — de Lataste aîné, de Lataste cadet, produisant chacun 12 à 15 t. — de Chalup, de Ducaud-Thain, de Lataste-Expert, de Laforge-Expert, d'Expert-Ralié, d'Expert-Lamouroux, de Gilard, dit Branque, de Nercam Bernachous, d'Expert (France), d'Expert (Farcy), d'Expert (Lagrêle), de Chevalier Loulon, de Méderic Pourquey, de Bergez Avril, de Vincent Vincentot, de J. Lameluc, produisant chacun 10 à 15 t. — d'Antoine Pourquey, produisant 8 à 10 t. — de Biloche Pourquey, de Ducau, de Nicole aîné, produisant 7 à 8 t. chacun, — d'Expert Quetre, d'Expert Pasquet, produisant cha-

cun 6 à 8 t. — et de divers petits propriétaires produisant ensemble 40 tonneaux.

COMMUNE DE PREIGNAC

Cette commune fournit 1,000 à 1500 tonn. de vins dont quelques-uns sont estimés à l'égal des Sauternes ; généralement, ils sont moins fins et moins parfumés. Ils proviennent des crûs de Larrieu, produisant 100 à 120 t.—des héritiers Guilhoté, à M. Suduiraut, produisant 120 à 125 t.—d'Alexis de Lur-Saluces, au château Malle, produisant 80 à 100 t.—de veuve Dardes, produisant 80 à 90 t.—d'Apiau (aux Ormes), produisant 50 à 60 t.—du comte de la Myremory, à Montallier, produisant 40 à 50 t. — de Daney frères, produisant 50 à 60 t.—de Betbeder, produisant 45 à 50 t.—de Théodore Delbos, produisant 40 à 50 t.—de Lafon fils, produisant 30 à 40 t.—de Ladonne, produisant 25 à 30 t.—d'Alary, produisant 25 à 30 t.—de Soubiran, produisant 25 à 30 t.—de Fabre, produisant 20 à 25 t.—de Pinsan-Breton, produisant 20 à 25 t.—de Pinsan-Guinche, produisant 15 à 20 t.—de Lafon (Jean), de Patachon, de Tauzin, de Bertin, de Huillet, de Valens, de Despujols aîné, de Lassauvagen-Maugey, de Bertin cadet, produisant chacun 12 à 15 t.—de Lalanne, de Despujols fils, de Duron, de Pinsan (Jacynthe), de Pinsan frères, de Dubreuilh frères, de Duffour, de Boireau, de Lados (Pierre), de Lassauvasse, dit petit Bernard, de Lamothe-Pinsan-Cato, de Bertin Léonce, produisant chacun 10 à 12 t.—et de divers petits propriétaires, produisant ensemble 30 tonneaux.

COMMUNE DE TOULÈNE

Cette commune fournit 300 à 400 tonn. de vins qu'on préfère à ceux de Langon et de St-Pey, comme plus fins et plus séveux. Ils proviennent des crûs de Catalan, produisant 75 à 80 t.—de Ladonne, produisant 40 à 45 t. — de Cazenave-Bourbon, produisant 20 à 25 t. — de Dubourdieu, de Fauret, de Lafargue, produisant chacun 12 à 15 t. — de Baulieu, de Mathieu Délas, de Baritaut, de Thierry, produisant chacun 10 à 12 tonn.

COMMUNE DE FARGUES.

Cette commune fournit 200 à 250 tonn. de vins délicats, séveux, agréables et semblables à ceux de Toulène. Ils proviennent des crûs de Jean de Mathes, d'Amé, produisant chacun 20 à 25 t.—de Becquet, produisant 15 à 20 t.—de Boissonneau, produisant 12 à 15 t.— de Lacoste-Charon, de St-Blancard, de veuve St-Blancard, de Batalle, de Claverie, de Despujols, de Despujols aîné, produisant chacun 10 à 12 t.—de Lacoste et de Moulite, produisant chacun 8 à 10 tonneau.

COMMUNE DE LANGON.

Cette commune fournit 800 à 900 tonneaux de vins en grande partie blancs et qui ont beaucoup d'alcool. Ils sont généralement estimés et leur valeur varie de 200 à 250 fr. le tonn. dans les bonnes années, de 150 à 200 fr. dans les mauvaises. Ils proviennent des crûs de Colas, produisant 25 à 30 t. — de Merle, produisant 25 à 30 t.—de Château, produisant 20 à 25 t. — de Colas Brannens, de Fourcassie, produisant chacun 15 à 20 t. — de Clazon, de Pardiac, de Lamalétie, de Bidos, de Boissonneau, de Fourrat, de Grenier, de Villefranche, d'Ardustet, de Durieu, produisant chacun 12 à 15 t.—de Goua, de Castaing, de Coycault, de Ducasse, de Lafargue, de Lafargue (Edmond), de Gervais, de Mirambet, de Cazenave (Champré), de Dupont Capdeville et de Baritaut, produisant chacun 10 à 12 tonneaux.

COMMUNE DE S^t-PEY ET DE St-PIERRE DE MONS.

Cette commune fournit 1000 à 1100 tonn. de vins blancs absolument semblables à ceux de Langon et se vendant le même prix. Ils proviennent des vignobles de Castelnau, produisant 30 à 40 tonn. — de Pontac, produisant 35 à 40 tonn. — de Baritaut du Capriac, de Reyne, produisant chacun 25 à 30 t. de Brannens aîné, de Brannens, produisant chacun 35 à 40 t. —de Coutereau, de Dubourg, produisant chacun 20 à 25 t.— de Saint-Blancard Bernardine, produisant 18 à 20 t.—de Colas,

produisant 15 à 20 t.—de Carpeintey (Binist), de Colas St-Marc, de Monclin-Patachon, de Duzan, de Patachon, de Trompette, produisant chacun 12 à 15 t. — de Marrast, produisant 50 t. — de Pauly aîné, produisant 30 à 40 t. — d'Aubergier, produisant 25 à 30 t. — de Colas, produisant 20 à 25 t. — de Lafon, de Poly jeune, de Verdale, produisant chacun 10 à 12 t. — de Cazenave-Bourbon, de St-Blancard, de Seguis, de Gramidon et d'Alexandre de Lur-Saluces, produisant chacun 7 à 10 tonn.

COMMUNE DE PUJOL.

Cette commune fournit 500 à 600 tonneaux de vins analogues à ceux de Barsac par leur corps et leur agrément. Ils proviennent des vignobles de Gaulhieur-Lardy, produisant 20 à 25 tonn. — de Giral, produisant 15 à 20 t.—de Degensac, produisant 15 à 20 t.—de Gadillon frères, produisant 12 à 15 t. — de Belley de Langon, de Duprat, de Labarthe, de Menaton, de Tauzin-Bley, de Duprat, produisant chacun 10 à 12 t. — de Miran aîné, de Lacoste Labartouille, produisant chacun 8 à 10 t. — de veuve Lacoste, produisant 10 à 12 t.—de Lacoste Meunier, d'Audinet et de Bonnet, produisant chacun 6 à 8 tonneaux.

COMMUNE D'ILLATS.

Cette commune fournit 900 à 1000 tonneaux de vins agréables quoique moins délicats que ceux de Cérons et un peu sauvages. Ils proviennent des crûs de Taffard, produisant 60 à 68 t.— de Ducau, de Céliers, à Barsac, produisant chacun 40 à 50 t.—de Bastia, produisant 40 à 50 t.—de Dubourg, de Lalande Lapade, deCantau (Lapiome), de Vincent Menatou, de Fage, produisant chacun 25 à 30 t.—de Cazeau dit l'Agneau, de Lalande Lachaud, de Dubourg Lassat, de Joriac Lalande, d'Eloi Lacoste, produisant chacun 20 à 25 t.—d'Avezou, de Dubourg Pontet, de Jeanti Ducau, de Dubrey fréres, de Dorgueil, de Boireau, de Daney, de Pagonaux-Fort, de Lalande, de veuve Vincent, produisant chacun 15 à 20 t.—de Destrac Cadillac, produisant 10 à 15 t.—et de divers petits propriétaires, produisant ensemble 50 tonneaux.

COMMUNE DE LANDIRAS.

Cette commune fournit 800 à 1000 tonneaux de vins semblables aux précédents et comme eux possédant une sève sauvage. Leur valeur est la même. Ils proviennent des vignobles de Dupuy, produisant 30 à 40 tonn.—de Chalup (au Portail), produisant 30 à 40 t. — de Taffard, produisant 25 à 30 t. — de Cantau, de Bonnifas, de Jouis, de Dubeau, de Martin Lavincente, produisant chacun 15 à 20 t. — de Baquey, produisant 12 à 15 t.—de Ricaud, de Lassère, de Robit, de Ricaud, d'Isidore Dutreuil, de Tauzin Dutreuil, produisant chacun 10 à 15 t. —de Cantau, produisant 10 à 12 t. — de Champagne aîné, de Champagne jeune, produisant chacun 8 à 10 t.—de Dutreuil, produisant 68 t.—et de divers petits propriétaires produisant ensemble 50 tonneaux.

COMMUNE DE PODENSAC.

Cette commune fournit 800 à 900 tonneaux de vins, en partie liquoreux, fins et spiritueux comme ceux de Cérons dans les bonnes années, et semblables à ceux de la commune d'Illats, quand les saisons ont contrarié la récolte. Leur prix est très-varié. Ils proviennent des vignobles de Jardel, produisant 60 à 80 tonn. — de Gassie (crû de Madère), produisant 60 à 80 t. — de St-Marc, produisant 40 à 50 t.— de Vergès, produisant 40 à 50 t. — de Pascal Biarnès, produisant 40 à 50 t. — de Péraguay, de Birac, de Jasseau Petiton, produisant chacun 20 à 25 t. — de Bernard Ducau (crû de Chavac), de Richet, de Courbier, de Bordesoulle-Bergey, de Boisson, de Bredon, produisant chacun 15 à 20 t. — de Faugère, d'Amanieu, de Fieuzal, de Balin, de Raffet, de Dupuy, de Dorgueil Meunier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant 8 à 10 t.

COMMUNE DE VIRELADE.

Cette commune fournit 350 à 500 t. de vins, blancs en majorité et assimilés aux seconds crûs de Podensac, dont ils ne possèdent pas cependant toute la fermeté. Après cinq à six ans de

fût, ils peuvent être mis en bouteilles où ils acquièrent de l'agrément. Ils proviennent des crûs de Coudert, produisant 25 à 30 t. — du comte de Calvimont, au château de Virelade, produisant 20 à 25 t. — de Mathieu, de Dubos, de Lemercet et de Desclos, produisant chacun 15 à 20 t. — de Bordessoulle et de Lasserre, produisant chacun 12 à 15 t. — de Lasserre dit Sérillot, de Charles Tapie, de Fontayrot dit Pichey, de Vincent Cassanet, d'Antoine Guérin, de Bahans et de Fageot, produisant chacun 10 à 15 t.

COMMUNE D'ARBANATS.

Cette commune fournit 300 à 400 tonn. de vins, semblables à ceux de Virelade et provenant des vignobles de Daguzan, produisant 80 à 100 t.—de Jean-Bart, Labat et de Desmarie, produisant chacun 15 à 20 t. — du comte de Calvimont, à M. Lebasque, de Laffite Burot, d'Amanieu, de veuve Guillet, de Dulin, de Lucbert, produisant chacun 10 à 15 t —et de divers petits propriétaires produisant ensemble 30 t.

COMMUNE DE LÉOGNAN.

Cette commune produit des vins blancs agréables, plus légers que ceux de Preignac, moins capiteux et moins liquoreux. (Voyez VINS ROUGES DE GRAVES DE LÉOGNAN) Ils possèdent à peu près la même délicatesse et proviennent des crûs de Bodkin dit Dubousq, produisant 20 à 25 t. — de Depiot, à M. Langueloup, produisant 20 à 25 t. — d'Acha et de Moreau, à M. Barreyre, produisant chacun 15 à 20 t. — de W. Foussat et de Renaud, à M. Lamarque, produisant chacun 10 à 12 t. — et de Commagères, à M. Loustalade, produisant 8 à 10 t.

COMMUNE DE GANS.

Cette commune fournit 60 à 80 tonn. de vins blancs, dont la qualité se rapproche de celle des vins de Langon du second ordre. Ils proviennent des vignobles de Populus Étienne, produisant 10 à 12 t. — de Cachalot jeune, produisant 6 à 8 t. — de Monclin Auguste, de Baquet Joseph, de Gourgues dit Incerdoux,

de Baillet Nicolas, de Durcos Michel, de Ludos Antoine, de Destout Étienne, de Peyrusse jeune et de Becquet Joseph, récoltant chacun 5 à 6 t. — et de plusieurs petits propriétaires, produisant ensemble 20 tonneaux.

COMMUNE D'AUROS.

Cette commune fournit 40 à 50 tonn. de vins blancs, égaux en qualité aux précédents et provenant des crûs de Lassus-Danois, produisant 8 à 10 t. — de Montauger, produisant 6 à 8 t. — de Delas, produisant 7 à 9 t.— de Giresse Étienne, de Becquert Joseph, de Fabas, de Baritaud et de Cuyria, produisant chacun 5 à 6 t.

Ici se termine la nomenclature des productions des arrondissements de Bordeaux et de Bazas. Nous allons parler maintenant des vins de palus, récoltés sur les bords riverains de la Garonne et de la Dordogne. Le mot latin *palus* veut dire *rivages plantureux, copieux, abondants*.

Les **vins de palus** se récoltent sur les alluvions et atterrissements qui bordent les deux rives de la Garonne et de la Dordogne. Ils sont généralement très-colorés, sans goût de terroir, mais un peu mous. Les premiers vins de palus sont riches, généreux et pourvus d'un bouquet framboisé qui se développe et donne au liquide une saveur délicieuse. Ils occupent le premier rang après les Médoc et les Graves. Ils sont longs à se faire et ont une tenue ferme qui leur permet de vieillir sans perdre leurs qualités qui se renforcent au contraire. On les met en bouteille après six à huit années de fût.

Le commerce les classe en premier, second, troisième, quatrième, petits palus et vins de l'entre-deux-mers. Voici les communes qui fournissent ces produits au commerce :

Premier Palus.

QUEYRIES.

Seconds Palus.

MONTFERRAND.

BASSENS.

LORMONT.

LA SOUYS.

Troisièmes Palus.

AMBÈS.

BOUILLAC.

LATRESNE.

CAMBLANES.

QUINSAC.
FLOIRAC.
LES VALANTONS.
St-VINCENT-DE-PAULE.
St-LOUBÈS.
Ste-EULALIE-D'AMBARÈS.
IZON.

Quatrièmes et cinquièmes Palus.

CASTRES et BEAUTIRAN.
CADAUJAC.
ILE-St-GEORGES.
DASQUE.
CUBZAC.
St-GERVAIS.
ARVEYRES.
FRONSAC.
LES ENVIRONS DE LIBOURNE.
BAURECH.
CAMBES.
ARBANATS.
CADILLAC.
St-MACAIRE.
MONTUSSAN.
VERDELAIS.
AUBIAC.
St-MAIXANS.
St-ANDRÉ-DU-BOIS.
LAMOTHE-LANDIRAN.
CASSENEUIL.
MESTERRIEU.
PELLEGRUE.
CAZAUGITAT.
SOUSSAC.
LANDERROUAT.
Ste-GEMME.
St-FÉLIX.
ARRONDISSEMENT DE BLAYE.
ARRONDISS^t. DE LIBOURNE.

COMMUNE DE LA BASTIDE. (QUEYRIES.)

Cette commune, située sur la rive droite de la Garonne, après le pont de Bordeaux, fournit les meilleurs vins de palus du département de la Gironde. Ils sont colorés, corsés, parfumés et se qualifient *vins de Queyries*. Les vignobles qui les produisent sont situés sur les alluvions et atterrissements du fleuve, à partir du pont jusqu'à Lormont, en longueur, et à partir du bord du fleuve jusques aux côtes de Cenon, en largeur. Ils peuvent fournir 700 à 900 tonneaux de vins, long-temps réputés pour renforcer les vins faibles du Médoc; mais le commerce leur a préféré pour ces coupages les vins de l'Hermitage et ceux du Roussillon, quoique moins délicats et moins séveux.

Les vins de Queyries se divisent en deux catégories: la première comprend les crûs qui partent des côtes pour s'étendre vers le fleuve; la seconde comprend les vignobles qui bordent immédiatement la Garonne. La première catégorie renferme deux qualités de vins; la première provient des crûs de Pineau,

produisant 30 à 35 t. — d'Archbold, produisant 30 à 35 t. — de Galtier, produisant 20 à 25 t. — de Boutier, produisant 15 à 18 t. — de Dasvins, produisant 12 à 15 t. — de Sarget, produisant 10 à 12 t. — de Reignac, produisant 7 à 8 t. — et de Trapaud de Colombe, produisant 4 à 5 t.

Les *deuxièmes crûs* sont ceux de Hourquebie, produisant 35 à 40 t. — de Blanc-Dutrouilh, produisant 35 à 40 t. — de Balguerie, produisant 30 à 35 t. — de Faure, produisant 20 à 25 t. — de Dutrouilh, produisant 20 t. — de René, produisant 20 à 25 t. — de Chapella, produisant 20 t. — de Bosc, produisant 12 à 15 t. — et de Lalande, produisant 7 à 8 t.

Les *troisièmes crûs riverains* sont ceux de Trapaud de Colombe, produisant 30 à 35 t. — de Bosc, à M. Piguègue, produisant 25 à 30 t. — de Galtier, produisant 20 à 25 t. — de Pineau, produisant 20 à 25 t. — de Faugas, produisant 20 à 25 t. — de Bouthier, produisant 20 à 25 t. — de Lalande, à M. Navarre, produisant 15 à 18 t. — de Balguerie, à M. Pêche, produisant 15 à 18 t. — et de Dasvin, à M. Lacan, produisant 8 à 10 t. Ces vins sont renommés pour la cargaison, à cause de leur fermeté. Les premières qualités valent 450 à 500 fr. et les deuxièmes et troisièmes 300 à 350 fr. le tonneau.

COMMUNE DE MONTFERRAND.

Cette commune fournit 1500 à 1800 tonneaux de vins rouges semblables à ceux de Queyries par leur couleur et leur corps, mais leur sève est plus commune et ils valent 40 à 50 fr. de moins par tonneau. Après six à sept années de fût, on peut les mettre en bouteilles et ils acquièrent de la qualité. On en fait des expéditions lointaines à cause de leur fermeté. Ils proviennent des vignobles de Promis, produisant 120 à 140 t. — de Maurice Maillères, produisant 125 à 150 tonn. — du comte de Peyronnet, produisant 120 à 130 tonn. — de Brannens, produisant 80 à 90 t. — de Gradis, produisant 80 à 90 t. — de Gagneron, produisant 60 à 75 t. — de Branne, produisant 50 à 60 t. — du vicomte d'Aurice, produisant 50 à 60 t. — de Brivazac, produisant 50 à 60 t. — de E. Duroy, produisant 60 à 70 t. — de Castineau, produisant 45 à 50 t. — de Courtès, produisant

50 à 60 t. — de Drouillet de Sigalas, produisant 40 à 50 t. — de Lapeyre, produisant 40 à 50 t. — de Périer, produisant 40 à 50 t. — de Baritaut, produisant 40 à 50 t. — d'Audebert, produisant 30 à 40 t. — d'Hyacinthe Devez, produisant 30 à 45 t. — de Théodore Dupuy, produisant 30 à 50 t. — de Lignac, produisant 30 à 45 t. — d'Oldekop, produisant 30 à 40 t. — de veuve Malescaut, produisant 25 à 35 t. — de Sonis, produisant 25 à 30 t. — d'Aymon, produisant 25 à 30 t. — de Gonzales, produisant 25 à 30 t. — de veuve Anthomy, produisant 20 à 25 t. — de Groulié, produisant 20 à 30 t. — de Pitté-Grenet, produisant 20 à 25 t. — et de quelques petits propriétaires, produisant ensemble 40 à 50 t.

COMMUNE DE BASSENS.

On récolte dans cette commune 600 tonneaux de vins rouges de palus et 600 tonneaux de vins rouges de côtes, provenant des crûs de Chauvet, produisant 80 à 100 tonn. — de Cottineau, produisant 60 à 80 t. — de Ladonne, produisant 50 à 60 t. — de Bordes, produisant 40 à 50 t. — de Guillori, produisant 40 à 50 t. — de veuve Rodrigues, produisant 40 à 50 t. — de Bichon, produisant 35 à 40 t. — de Monbrun-Lavalette, produisant 35 à 40 t. — de Héliés, produisant 35 à 40 t. — de Fieffé, produisant 30 à 40 t. — de Daëne, produisant 25 à 30 t. — de Ferrière, produisant 25 à 30 t. — des héritiers du général Avril, produisant 20 à 30 t. — et de Lesclide, produisant 15 à 20 t.

COMMUNE DE LORMONT.

Cette commune fournit 400 à 420 tonneaux de vins qui peuvent aller de pair avec les palus de Bassens. Ils proviennent des vignobles de Chaigneau frères, produisant 100 à 120 t. — de Fatin, produisant 60 à 70 t. — d'Euliot, produisant 40 à 50 t. — de René-Desse, produisant 25 t. — de Bruno Rivière, produisant 25 t. — de Redeuil, produisant 25 t. — de Pontis, produisant 25 t. — de Jouis, produisant 20 t. — de Feuillerade, produisant 20 t. — de Copenger, produisant 20 t. — de François Chauvin, produisant 15 t. — et de Bermingham, produisant 12 t.

PALUS DE BACALAN.

Bacalan est situé à l'extrémité nord des Chartrons et fait suite aux quais de la ville de Bordeaux. Ce palus fournit 300 à 400 tonneaux de vins rouges estimés, qui sont fermes, colorés et qui ressemblent à ceux de Montferrand. Ils sont recherchés pour les expéditions lointaines. Les vignes qui les produisent sont sujettes à la gelée. Ils valent 250 à 300 fr. le tonneau.

COMMUNE DE LA SOUYS.

Cette commune produit 400 à 500 tonneaux de vins dont la qualité se rapproche de celle des vins de Montferrand. Leur valeur est à peu près la même.

COMMUNE D'AMBÈS.

Cette commune fournit 2,400 à 2,600 tonneaux de vins rouges que l'on ne saurait classer régulièrement. Leur valeur ne dépasse guère 300 à 350 fr. le tonneau. Ils proviennent des crûs de Corbet, produisant 150 tonn.— de Gombault, produisant 150 t. — de Goudable, produisant 150 t. — de Dupuis, produisant 150 t. — de Capelle, produisant 120 t. — de Béchade-Cazaux, produisant 100 t. — de veuve Grenier, produisant 100 t. — de veuve Calvimont, produisant 100 t.— de Bosc, produisant 100 t. — du baron Béchade, produisant 80 t. — de Bonnaffé, produisant 80 t. — de J. Devez, produisant 80 t. — de H. Devez, produisant 60 t.—de J. de Gères, produisant 70 t.—de veuve Henry, produisant 50 t. — d'Izard, produisant 50 t. — de Blanda, produisant 50 t. — de Lefébure, produisant 500 t.— de La Conilla, produisant 150 t. — de Ravez, produisant 150 t. — de Princeteau, produisant 100 t. — de Roulier, produisant 30 t. — de veuve Louvel, produisant 30 t. — de Massip, produisant 60 t. — de Laurichesse, produisant 20 t. — de Jozereau, produisant 20 t. — de Leydet, produisant 20 t.— de Troubad, produisant 50 t. — et de Lopès-Dubec, produisant 15 à 20 t.

COMMUNE DE BOUILLAC.

Cette commune fournit 500 à 600 tonneaux de vins de palus

de *troisièmes crûs* qui pourraient être mis au rang des *deuxièmes*, à cause de leur bonne qualité et de leur sève agréable. Ils proviennent des crûs de Barthélemy Dupuch, produisant 200 à 250 tonn. — de Gautier, produisant 200 à 250 t. — de Trinqualy, produisant 50 à 60 t. — et de Berthinac, produisant 25 à 30 t.

COMMUNE DE LATRESNE.

La commune de Latresne produit 600 à 700 tonneaux de vins rouges de palus, colorés et corsés, prenant de la qualité en vieillissant; ce sont de bons vins de cargaison; ils proviennent des vignobles de Foussat, produisant 150 à 200 tonn. — de Pujol, produisant 80 à 100 t. — de B. Dupuch, produisant 90 à 100 t. de Delpla, produisant 60 à 70 t. — de Darthes, produisant 60 à 70 t. — de Bizat junior, produisant 60 à 70 t. — de Sorbés, produisant 60 à 65 t. — de Gilbert, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 30 à 35 t.

Outre ses vins de palus, cette commune produit 200 à 300 tonneaux de vins rouges de côtes qui s'améliorent en vieillissant et qui valent 10 fr. par tonneau de plus que ceux de palus. Ils proviennent des crûs du château Latresne, produisant 40 à 45 tonn. — du château le Berthon, produisant 40 à 50 t. — de Comet, produisant 30 à 40 t. — de Roquey, produisant 30 à 35 t. — et de Brin de Caillou, produisant 20 à 25 t.

COMMUNE DE CAMBLANES

On récolte dans cette commune 850 à 900 tonneaux de vins rouges corsés, séveux et colorés. Ils sont propres aux cargaisons et proviennent des crûs de Blanchy, produisant 130 à 140 tonn. — de Delpla, produisant 140 t. — de Deptos, produisant 70 t. — de veuve Broussignac, produisant 55 t. — de Lacoste, produisant 70 t. — de veuve Labat, produisant 45 t. — de Hugues, produisant 35 t. — de Buan, produisant 45 t. — de Daux, produisant 32 t. — de Mabille, produisant 30 t. — de Deyson, produisant 24 t. — de Ducuron, produisant 25 t. — de Constant, produisant 25 t. — de Promis, produisant 20 t. — de Lalanne, produisant 20 t. — de Larégénie, produisant 20 t. — d'Ancèze,

produisant 15 t. — de Prave, produisant 15 t. — de veuve Darthes, produisant 12 t. — de veuve Larroque, produisant 12 t.— de veuve Dupuch, produisant 12 t. — de Dupuy-Abalan, produisant 12 t. — de Castanet, produisant 12 t. — de veuve Ancèze, produisant 10 t. — de Mérignon, produisant 10 t. — de Paul Promis, produisant 10 à 12 t. — de Servant Benoit, produisant 10 à 12 t. — et de quelques autres petits récolteurs.

COMMUNE DE QUINSAC.

Cette commune fournit 1,000 à 1,100 tonneaux de vins de côtes ou de palus d'une qualité recherchée pour la cargaison. Ils proviennent des crûs de veuve Kercado, produisant 60 tonn. —du baron de Conteneuil, produisant 50 à 55 t. — de Brousse, produisant 50 t. — de Duvergier, produisant 45 t. — des demoiselles Duvergier, produisant 45 t. — de Darthez, produisant 45 t. — de veuve Sabes, produisant 40 t. — de Landreau, produisant 38 à 40 t. — d'Angonnet, produisant 30 t. — de veuve Grossat, produisant 30 t. — de Jean Darthez, produisant 50 t. — de Drat de Lassalle, produisant 30 t. — de Bouffartigues, produisant 27 à 28 t. — de Balandon, produisant 20 à 25 t.— de Castanet, produisant 20 à 25 t. — de Dublanc, produisant 20 t. — des demoiselles Laduguy, produisant 19 à 20 t. — de Charles Laville, produisant 18 à 20 t. — de Montmard Raimond, produisant 18 à 20 t. — de Mervy, produisant 35 t.— de Montclairon, produisant 30 t. — de Florentin Montoroy, produisant 35 t.— de Larcheveaux, produisant 14 à 15 t.— de veuve Tourtelot, produisant 14 à 15 t.— de Vallet Guillaume, produisant 12 t. — de Cochon, produisant 12 t. — de veuve Dupuch, produisant 12 t. — de Ducoudrai, produisant 16 t. — de veuve Jully, produisant 16 t. — de Raimond Belouguet, de veuve Beyron, de Bergeret, de Bonfin, de Bodet, de Guyon fils, de Laville, de Lacroix Petiton, de Liévois, de Morel, de veuve Salvy Seignouret, de Simon et de Sylvain, produisant chacun 10 t.

COMMUNE DE FLOIRAC.

Cette commune fournit 200 à 250 tonneaux de vins rouges de

palus, colorés et séveux. Ils proviennent des vignobles de Camescasse, produisant 50 à 60 tonn. — de Fieuzal, produisant 50 à 60 t.— de Hourquebie, produisant 70 à 80 t.— de Latus, produisant 18 à 20 t. — et de Sorbé, produisant 18 à 20 t.

PALUS DES VALLANTONS (COMMUNE DE S[t]-LOUBÈS).

Le palus des Vallantons fournit 440 à 460 tonneaux de vins rouges qui ont les qualités de ceux de Bouillac et de Camblanes. Ils proviennent des crûs de Camet, produisant 50 à 60 t. — de Peyraud, produisant 40 à 50 t.— du Penot aîné, produisant 40 t. — de Mérigon et Bérautet, produisant 40 t. — de Lacabanasse, produisant 40 t. — de Fau jeune, produisant 30 à 40 t. — de Hicheri, produisant 30 t. — de Mayer, produisant 30 t. — de Gaussens, produisant 25 t.— de Lataste, produisant 25 t.— de Bernatet Aymond, d'Armenaud, de Dubois, produisant chacun 20 t.— et de Labat jeune, produisant 15 t.

COMMUNE DE SAINT-VINCENT-DE-PAULE.

Cette commune fournit 1,000 tonneaux de vins rouges, semblables à ceux de Bouillac et de même valeur. Ils proviennent des vignobles de Bérard, produisant 50 t. — de Brivazac, produisant 50 t. — de Princeteau, produisant 450 t. — de Lille, produisant 40 t. — de Coudert, produisant 200 t.— de Périer, produisant 40 t.— de Rousseau, produisant 200 t. — de veuve Ribette, produisant 25 t. — et de divers autres producteurs.

COMMUNE DE SAINT-LOUBÈS.

On récolte dans cette commune 1,900 à 2,100 tonneaux de vins rouges, dans des terrains forts ; ils sont admis comme vins de *quatrièmes palus;* quelques-uns équivalent cependant aux Montferrand, entr'autres ceux de MM. Bonniot père et fils.

Ces liquides proviennent des crûs de Bonniot père et fils, produisant 100 à 110 t. — de veuve Reignac, produisant 55 à 60 t. — de Reignac, produisant 10 à 15 t. — du château Labatut, produisant 60 à 70 t. — de Castillon, produisant 20 à 25 t.

— de Dusseau, produisant 50 à 60 t.— de Gourreau, produisant 50 t. — de Lacroix, produisant 60 à 80 t. — de Penot jeune, produisant 70 à 80 t. — de Massip, produisant 100 t.— de Ferrière-Patrice, produisant 80 t. — de Blumerel, produisant 60 t. — de Dodane, produisant 60 t. — d'Eymond, produisant 60 à 70 t. — de Roy de Clotte, produisant 60 t. — de veuve Vivé, produisant 50 t. — de Coste, produisant 50 t. — des demoiselles Conte, produisant 50 t. — de Comet, produisant 150 t. — de Beguey cadet, produisant 50 t. — de Bouchet, produisant 40 t. — de Dugary, produisant 40 t.— de Guyonnet, produisant 40 t. — de Guilhem, produisant 40 t.— de Lafonta, produisant 35 t. — de veuve Cazenave, produisant 70 t. — de Faux-Malbrède, produisant 40 t. — de Villefranque, produisant 40 t.— de Pineau, produisant 50 à 60 t. — de Périer, produisant 80 t. — de Paruel-Marmer, produisant 30 t. — de Rousseau fils, produisant 25 t. — de Lesnèces, produisant 25 t. — de Berard, produisant 25 t. — de Chevalier, produisant 30 t. — de Begueyan, produisant 25 t. — de Brias, produisant 20 t. — de Galineau, produisant 20 t. — de Lartigue, produisant 20 t. — de Lataste, produisant 20 t. — de Laval, produisant 20 t. — de Mouset, produisant 20 à 25 t. — et de Mercier, produisant 20 t. Une grande partie de ces produits figure parmi les vins dits d'*Entre-deux-Mers*.

COMMUNE DE SAINTE-EULALIE-D'AMBARÈS.

Cette commune fournit 1000 à 1100 tonn. de vins rouges qu'on ne saurait classer exactement. Ils proviennent des crûs de veuve Labat, produisant 100 t. — d'Andron, produisant 80 t. — de Pierre Clément Tessier, produisant 60 t. — de Dintrans, produisant 80 t. — de Francia, produisant 65 t. — de Bergès, produisant 40 t. — de Brias, produisant 40 t. — de Meydieu Georges, produisant 40 t. — d'Hibert, produisant 40 t. — de Michau, produisant 30 t. — de Nauzeran, produisant 30 t. — de Dupin Émile, produisant 30 t. — de Vergès, produisant 35 t. — d'Auberny cadet, produisant 20 t. — de Buhan, produisant 20 t. — de Bernatet, produisant 20 t. — de Cazenave, produisant 20 t. — de Coussicot, produisant 20 t. — de Dudevant Louis, pro-

duisant 20 t. — de Giard fils, produisant 25 t. — de Labécot, produisant 20 t. — de Penot Adrien, produisant 16 t. — de Soissons Ferdinand, produisant 15 t. — de Neyraud jeune, produisant 15 t. — de Lataste, produisant 15 t. — de Lamartine, produisant 20 t. — de Dubert, produisant 12 t. — de Combret, produisant 15 t. — de Chabrier, produisant 25 t. — de Brumont, produisant 12 t. — de veuve Laurent, produisant 12 t. — d'Andouin, produisant 10 t. — de Piron, produisant 10 t. — de Secoulle, produisant 10 t.—et de quelques autres propriétaires, produisant moins de 10 t. Ces vins valent 30 à 40 francs de moins par tonneau que ceux de Saint-Vincent-de-Paule.

COMMUNE D'IZON.

Cette commune fournit 1200 à 1400 tonn. de vins rouges classés comme *quatrièmes crûs* et provenant des vignobles de Dufoussat, produisant 150 à 160 t. — de veuve Lefebvre, produisant 140 t. — de Constant, produisant 130 t. — d'Esmiol, produisant 105 t. — de veuve Cadèfe, produisant 20 t. — de Pelet d'Anglade, produisant 80 t. — de Lefebvre, produisant 80 t. — de Saint-Guiron, produisant 80 t. — de Dubois, produisant 80 t. — de Constant, produisant 50 t. — de Beauduc, produisant 40 t. — de Feillin, produisant 30 t. — de Delpit, produisant 40 t. — de Caudac, produisant 30 t. — de Depaty, produisant 30 t. — de Massip, produisant 30 t. — de Duplante, produisant 25 t. — de Fazileau, produisant 20 t. — de Francillon, produisant 20 t. — et de Perpignan, produisant 15 t.

COMMUNES DE CASTRES ET DE BEAUTIRAN.

Ces communes fournissent 600 à 800 tonn. de vins rouges, admis dans les *quatrièmes palus* et provenant des crûs de Déthéobon, produisant 50 t. — de Kerninon, produisant 50 t. — de Seguineau de Lognac, produisant 30 t. — de Dévesies, produisant 30 t. — de Chauran Julien, produisant 25 t. — de Faurès Joanis, produisant 25 t. — de Delarue, produisant 25 t. — de Lagarde, produisant 30 t. — de Duluc père, produisant 24 t.— de Labuzan Louisot, produisant 24 t. — de veuve Coussourd,

produisant 20 t. — de Gratian-Grozillac, produisant 20 t. — de Miailhe Jeanti, produisant 20 t. — de Ronat, produisant 15 t. — d'Ameau Cadet Jolin, produisant 12 t. — d'Ameau Chinelle, produisant 15 t. — de veuve Ameau, produisant 12 t. — d'Ameau Cadichonne Jolin, produisant 12 t. — de Laconfourque, produisant 10 t. — de Pohl, produisant 10 t. — de Fénié, produisant 10 t. — et d'une vingtaine d'autres propriétaires.

Les *cinquièmes crûs* de palus, récoltés dans des terrains bas et marécageux, sont généralement mous et communs. Ils proviennent des palus qui suivent :

Les palus de Cadaujac et de l'Ile-St-Georges produisent			1,500 t.
Le palus de Dasque	produit	550 à 600—	
— de Cubzac et de St-Gervais	d°....	1,400 à 1,500—	
— d'Arveyres	d°....	300 à 400—	
— de Fronsac	d°....	700 à 800—	
— des environs de Libourne.	d°....	2,500 à 3,000—	
— de Beaurech	d°....		500—
— de Cambes	d°....		350—
— d'Arbanats	d°....		400—
— de Cadilllac	d°....		500—
— des environs de St-Macaire	d°....		15,000—

Ces liquides sont sans corps et sans spiritueux, colorés, râpeux et avec un goût de terroir. Ils valent moins que ceux qui précèdent. Les plus recherchés sont ceux de Verdelais, d'Aubiac, de St-Maixans, de St-André-du-Bois, de Lamothe-Landiran, de Casseneuil, de Mesterrieu, de Pellegrue, de Cazaugitat, de Soussac, de Landerrouat, de Ste-Gemme et de St-Félix.

ARRONDISSEMENT DE BLAYE.

Cet arrondissement récolte environ 8,000 à 8,500 tonn. de vins rouges, la plupart mous, de couleur louche et foncée et à goût de terroir. Quelques communes méritent cependant d'être citées ; ce sont celles de Carts, de Sainte-Luce, de Saint-Paul, de Fours, de Cartelègue, de Birson et de Saint-Androny, où l'on

trouve les crûs de Saugeron, de Charron, de Cap-de-Haut, de Labarre près de Saugeron, de Lamare, de La Beleingue, de Gontaud, de Jeanti, du château de Pardaillan, de Binaud, d'Armand Defours, de Lelièvre, de Raymond et de Débiassan.

Quand les premières qualités se vendent 180 fr. le tonneau, les secondes ne dépassent pas 160 à 165 fr., et les *paysans*, 145 à 150 fr.

COMMUNE DE PRIGNAC.

Cette commune peut récolter 400 à 500 tonn. de vins rouges, dits *de palus*, qui n'ont ni la finesse, ni le corps, ni le bouquet de ceux du Bourgeais. Ils proviennent des crûs de Cartanet, produisant 200 t. — de Géraud, produisant 60 t. — de Durand, produisant 80 t. — de Saluce, produisant 50 t. — d'Artaud, produisant 15 t. — et de Cavignac, produisant 15 t.

COMMUNE DE CAZELLE.

Cette commune fournit 250 à 300 tonn. de vins, assimilés à ceux de Prignac. Ils proviennent des crûs de Saluce, produisant 60 t. — de Soyres, produisant 50 t. — de Doris, produisant 12 t. — et de Donis, produisant 12 t.

COMMUNE DE PLASSAC

Cette commune récolte environ 650 tonn. provenant des crûs d'Arnaud, produisant 100 t. — de Papin Lagaucherie, produisant 50 t. — de Despagnet, produisant 40 t. — de Bernard Octavien, produisant 25 t. — de Cadet Duvert, produisant 20 t. — de Pierre Lamand, produisant 18 t. — de Michel Banneau, produisant 18 t. — d'Henry Biscaye, produisant 18 t. — de Charles Dubreuil, produisant 20 t. — d'Alexandre David, produisant 19 à 29 t. — de veuve Binaud, produisant 22 t. — de Pierre Hervé, de Guignau aîné et d'Hervé jeune, produisant chacun 17 à 18 t. — de Pierre Émery et de veuve Lamand, produisant 17 t. — de Jean-Baptiste Binaud, produisant 15 à 16 t. — de Bagot, produisant 14 t. — de Pierre Lamand, produisant 14 t. — de Jean Duvert, produisant 14 t. — de veuve Pelleaud, pro-

duisant 18 à 20 t. — de Joseph Bordes, d'Alexis Olivier, d'Henry Demons, de Sinau, de Jeantille Cugneau, de Jean Daugaron, de Fontenau, de Grégoire Beltz et de Pierre Lagune, produisant chacun 12 à 13 t. — de Lafon Binaud, de Jean Pertus et de Jean Beaudel, produisant 10 t. chacun — de Dublaix, produisant 12 à 15 t. — et de Linck, produisant 12 à 15 t.

COMMUNE DE CAMPAGNAN.

Cette commune récolte 400 à 500 tonn. de vins rouges, d'une valeur de 160 fr. le tonneau. Ils proviennent des crûs de Jean Monnereau, produisant 45 à 50 t. — de Pierre Clemet, produisant 25 t. — de Réaux, produisant 25 t. — de Pierre Fabre, produisant 20 t. — de Bernard Gard, produisant 30 t. — de Bouye, produisant 14 t. — de Jean Réaux, produisant 10 à 12 t. — de Pierre Deloume, de Jean Lure, de Jean Anglade, de Tanet Romain et de Bernard Gard, produisant chacun 9 t. — de Jean Bernetière, de Jacques Féroud, de Jean Robin, de Pierre Bodin, produisant chacun 8 t. — et de quelques petits propriétaires, produisant chacun 6 t.

COMMUNE DE CIVRAC.

Cette commune récolte 700 à 800 tonn. de vins rouges et blancs inférieurs ; les premiers valent 140 fr. et les derniers sont réservés pour la chaudière. Ils proviennent des vignobles de Louis de Lamaletie, produisant 60 t.—d'Emmanuel Boyer, produisant 45 à 50 t. — de Jean-Baptiste Valentin Dufaure, produisant 30 à 35 t. — de François Cavignac, produisant 30 à 35 t. — de Jacques Michaud, produisant 25 à 27 t. — de Jean Guy Chaussé, produisant 25 à 27 t. — de Jacques Couraud, produisant 25 à 27 t. — de Xavier Cabanet et d'Élie Mestier, produisant chacun 20 t. — de Berniard père et de Jean Élie, produisant chacun 10 t.

Canton de Bourg.

Les vins du canton de Bourg sont moins colorés que ceux du Blayais, mais plus fins, plus corsés et supérieurs. Le commerce

les divise en quatre classes, et quand il accorde 280 à 300 fr. du tonneau de la première, la seconde vaut 230 à 275 fr., la troisième 200 à 225 fr. et la quatrième 180 à 200 fr.

COMMUNE DE BOURG.

Cette commune récolte 1200 à 1500 tonneaux de vins rouges estimés, proprement dits *vins de Bourg*. Ils sont corsés et colorés et peuvent attendre trente années en bouteille, en acquérant un bouquet des plus agréables. Ils proviennent des crûs de Boucaud, au château du Bosquet, produisant 60 à 70 tonneaux (vin de première classe) — de Reychaud, produisant 30 à 36 t. (vin de seconde classe, 1er deuxième crû) — de Charles Barbier, produisant 115 à 120 t. (vin de seconde classe) — de Pierre Augereau, produisant 12 à 15 t. (vin de seconde classe)—d'Antoine Gaillard, produisant 12 à 15 t. (vin de seconde classe)—de Duménil, produisant 12 à 15 t. (vin de seconde classe) — de Rambeaud aîné, produisant 25 à 30 t. (vin de troisième classe)—de veuve Galice, produisant 16 à 18 t. (vin de troisième classe)—de A. Despagnet, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) —de Henriette Despagnet, produisant 12 à 19 t. (vin de troisième classe)—de Charles Bertin, produisant 25 à 30 t. (vin de troisième classe) — de Joseph Marceau, produisant 20 à 25 t. (vin de troisième classe)—de veuve Viard, produisant 40 à 45 t. (vin de troisième classe) — de Doris, produisant 70 à 75 t. (vin de troisième classe)—de Joseph Etienne, produisant 30 à 40 t. (vin de troisième classe)— de Peychaud, produisant 30 à 35 t. (vin de troisième classe)—de veuve Olivier, produisant 15 à 20 t. (vin de troisième classe)—de Boudrefrex, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe)—de Magol, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe) — de Daleau, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe)—et de Pastoureau, produisant 25 à 30 t. (vin de troisième classe).

COMMUNE DE CAMILLAC.

Cette commune produit 150 tonn. de vins rouges légers, agréables et bons à mettre en bouteilles après cinq années de fût. Ils

proviennent des vignobles d'Audinot, produisant 12 à 15 t. (vin rouge de deuxième classe) — de Peychaud, produisant 12 à 15 t. (vin de deuxième classe) — de Tessier, produisant 12 à 15 t. (vin de deuxième classe) — de Leydet d'Aubie, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) — de veuve Pascault, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) — de veuve Pacaud et de Michel, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe) — de Roy, produisant 25 à 30 t. (vin de troisième classe) — de Gélibert, produisant 35 à 40 t. (vin de deuxième classe) — et de Julian, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe).

COMMUNE DE LA LIBARDE.

Cette commune, réunie à Bourg comme la précédente, donne 150 à 200 tonn. de vins rouges de bonne qualité, mais qui exigent 10 années pour se développer. Ils proviennent des crûs de veuve Sous, produisant 30 t. (vin de deuxième classe)—de Berniard jeune, à M. Laclotte, produisant 10 à 12 t. (vin de seconde classe) — d'Arnaud, produisant 20 à 30 t. (vin de seconde classe) — de Montbrun, produisant 40 t. (vin de seconde classe) — de Belhade aîné, produisant 12 à 15 t. (vin de seconde classe) — de veuve Eyrand, produisant 12 à 13 t. (vin de troisième classe) — de Jeanneau, produisant 15 à 20 t (vin de troisième classe) — de Labadie, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) — de Louis Bertrand, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe) —et de Lefort de Saint-André, produisant 25 à 30 t. (vin de troisième classe).

COMMUNE DE BAYON.

Cette commune fournit 700 à 800 tonn. de vins rouges qui peuvent rivaliser avec ceux de Bourg pour la couleur, le corps et le bouquet; ils doivent cependant vieillir plus long-temps pour acquérir de l'agrément. Ils proviennent des crûs de Joseph Marsaud, produisant 100 à 110 t. (vin de première classe) — de B. de Béchade, produisant 100 à 110 t. (vin de première classe) — de veuve de Calvimont, produisant 100 à 110 t. (vin de première classe, 1er deuxième crû) — de Dupouy, produisant 13 t. (vin de

seconde classe, 1er deuxième crû) — de Cailleux, produisant 35 à 40 t. (vin de seconde classe) — de Saint-Cricq, produisant 20 à 25 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Gérus, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de veuve Malambic, produisant 58 à 20 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Delaroque, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Lignac, produisant 25 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Grimard, dit Langlais, produisant 30 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de veuve Guimaud, produisant 20 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Jamericq, produisant 35 t. (vin de troisième classe) — de Sou, produisant 25 t. (vin de troisième classe)—et d'Auguste Pierlot, produisant 260 t. (vin de troisième classe).

COMMUNE DE GAURIAC.

Cette commune fournit 600 à 700 tonneaux de vins rouges corsés, mais plus colorés et plus rudes que ceux de Bourg et de Bayon. Ils proviennent des vignobles de Chambord aîné, produisant 50 à 60 tonn. (vin de seconde classe) — de Pastoureau, produisant 20 à 25 t. (vin de seconde classe) — de Paty, produisant 30 à 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de veuve Deschamps, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Jean Allard, produisant 15 à 20 t. (vin de troisième classe, 1er troisième cru) — de Prade, produisant 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Barril, produisant 45 à 50 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de veuve Billas, produisant 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû)—de Roy, produisant 30 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû)— de Vallerie-Curé, produisant 15 à 20 t. (vin de troisième classe) — de Charruau, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Dupeyrat, produisant 10 à 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Cousteau, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Pierre Laudard, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Charlot, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — et de

Surget, produisant 20 à 25 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû).

COMMUNE DE VILLENEUVE.

On récolte dans cette commune 800 à 1,000 tonneaux de vins rouges, assimilés à ceux de Gauriac. Ils proviennent des crûs de Verdi, au château de Mandose, produisant 30 t. (vin de deuxième classe, deuxième crû) — de Lanzac, produisant 60 t. (vin de deuxième classe, deuxième crû) — de Coise, au château de Descalet, produisant 40 t. (vin de deuxième classe, deuxième crû) — de Mémoire, au château de Barbe, produisant 70 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Deffieu, produisant 30 à 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — d'Espagnet, au château de Monconseil, produisant 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Roy, au château de Montus, produisant 30 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — d'Allard, produisant 30 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Lévêque, à M. Luzelle, produisant 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Doriol, produisant 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — d'Arnaud de Fours, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Rolland de la Gaucherie, produisant 50 t. — de Sinan, produisant 40 t. (vin de quatrième classe) — et de Robert, produisant 30 t. (vin de quatrième classe).

COMMUNE DE SAMONAC.

Cette commune récolte 500 tonneaux de vins ronges estimés, provenant des vignobles de Gagnerot, produisant 120 à 125 t. (vins de première classe) — de Canaud, produisant 20 t. (vin de deuxième classe, deuxième crû) — de Charnup Barrieu, produisant 60 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de J. Janvier Robert, produisant 30 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Joseph Gayet, produisant 25 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Jerenné-Dégrange, produisant 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — de Louis Sous, produisant 15 t. (vin de troisième classe, 1er troi-

sième crû) — de Pierre Sous, produisant 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) — et de Jacques Émerit, produisant 12 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû).

COMMUNE DE St-SEURIN-DE-BOURG.

Cette commune fournit 200 tonneaux de vins rouges peu estimés, à l'exception de ceux de M. Roy, des demoiselles Lagrave et de Mme de Bellotte, qu'on peut placer parmi ceux de Samonac.

COMMUNE DE COMPS.

On récolte dans cette commune 300 à 400 tonneaux de vins de troisième classe provenant des crûs de Roy, produisant 30 t. (1er troisième crû) — de Garnier, produisant 30 t. (1er deuxième crû) — de veuve Quimeaud, produisant 25 t. (1er troisième crû) —de Laudiar, produisant 25 t. (1er troisième crû)—de François Pauvif, produisant 30 t. (1er troisième crû) — de Paty, produisant 35 t. — et de Garnier, produisant 30 t.

COMMUNE DE SAINT-CIERS-DE-CANESSE.

On récolte dans cette commune 400 à 500 tonneaux de vins rouges légers et très-agréables, surtout ceux du village de Biton. Ils proviennent des crûs de Plumeau, à M. Peyrolan, produisant 50 à 60 t. (vin de deuxième classe, 3me deuxième crû) — de Barrade-Superville, produisant 20 t. (vin de deuxième classe, 3me deuxième crû) — de Borderon, produisant 12 t. (vin de deuxième classe, 2me deuxième crû) — de Roy (vin de deuxième classe, 2me deuxième crû) — d'Antoine Eyraud, produisant 15 t. (vin de deuxième classe, 2me deuxième crû) — d'Eyraud oncle, produisant 25 t. (vin de deuxième classe, 2me deuxième crû) — de Dupuy, produisant 60 t. (vin de deuxième classe, 2me deuxième crû) — de Bernard, produisant 20 t. (vin de troisième classe) — de Lamarque, produisant 15 t. (vin de troisième classe) — et de Baudoin, produisant 12 t. (vin de troisième classe).

COMMUNE DE MARCENAIS.

Cette commune produit des vins blancs très-médiocres que l'on convertit en eau-de-vie.

Il est des communes qui ne figurent pas dans notre catégorie et qui produisent des vins rouges très-inférieurs ; ce sont celles de Mercamps, de Tauriac, de Lansac, de Pugnac, de Montbrier, de Tuilhac et de St-Trojan. Leurs produits offrent peu d'intérêt au commerce.

ARRONDISSEMENT DE LIBOURNE.

Cet arrondissement donne au commerce 70,000 tonneaux de vins rouges. Les plus réputés sont ceux de Saint-Emilion ; sous cette dénomination, on comprend aussi les vins des communes de Saint-Martin, de Mazerat, de St-Christophe, de St-Laurent, de Saint-Sulpice, de Pomerol, de Saint-Georges, de Montagne, de Nérac, de Lussac et de Puisseguin. Ces liquides sont pleins; colorés d'un rouge de rubis et d'une sève flatteuse. Les premiers crûs ont un bouquet tout particulier. Ils gagnent en qualité en vieillissant et se conservent vingt ans sans faiblir.

Canton de Fronsac.

Ce canton produit 5,000 tonneaux de vins rouges. Nous citerons ceux de la côte de ce nom et de Canon. Ils sont colorés, fermes, capiteux et se conservent long-temps sans se décomposer.

Fronsac fournit environ 2,300 tonneaux, dont les deux tiers en vins rouges et un tiers en vins blancs.

Larivière, 300 tonneaux en partie vins rouges.

Villegouge, 1000 tonneaux presque tous vins blancs.

Galgon et Queynac, 1200 tonneaux presque tous vins blancs.

Canton de Guitres.

On récolte dans ce canton 3,500 tonneaux de vins, dont les

deux tiers sont blancs et recueillis sur des côtes. Ce sont les meilleurs du pays.

Guitres peut produire 200 tonneaux et Saint-Denis-de-Pile 2000 tonn. de vins rouges très-communs.

Bayas fournit 700 t. de vins blancs bons pour les coupages ou la chaudière.

Lapouyade produit 250 t. de vins blancs spiritueux, propres à donner de bonne eau-de-vie.

Canton de Lussac.

Le produit de ce canton est de 300 tonneaux de vins blancs ou rouges corsés.

Saint-Christophe-de-Bardes fournit 500 tonneaux.

Puisseguin produit 600 t. de vins rouges, dont les premiers choix ont du corps, de la couleur et passent souvent pour des St-Emilion.

Canton de Pujol.

La récolte de ce canton s'élève à 2,500 tonneaux de vins dont la moitié est rouge.

Pujol produit 300 tonneaux.

Saint-Jean de Blaignac donne 300 tonn. provenant de côtes et de bonne qualité.

Coubeyre produit 200 tonn. de vins rouges corsés et colorés et de vins blancs doux.

Vins de côtes.

Les **vins de côtes** sont récoltés sur les coteaux qui bordent la rive droite de la Garonne, depuis Ambarès (canton du Carbon-Blanc) jusqu'à l'arrondissement de La Réole ; ils sont généralement recherchés comme vins ordinaires. Ils sont fermes et colorés et l'âge les perfectionne. On doit préférer ceux qui sont les moins durs ; on en fait des expéditions journalières en Hollande, en Bretagne, en Normandie et vers les ports de la Baltique. Ils sont reçus pour la consommation de la marine royale.

On admet aussi comme vins de côtes les produits des coteaux

qui longent la Dordogne depuis Blaye jusqu'à Fronsac. Le commerce les distingue par :

PREMIÈRES CÔTES
SECONDES CÔTES.
PETITES CÔTES.

Les **premières côtes** comprennent les vins de la côte de Canon, montant à 100 ou 150 tonneaux qui sont très-riches en couleur, fumeux et capiteux. Les vins de S[t]-Émilion sont colorés, spiritueux et très-agréables ; ces liquides exigent des soins minutieux pour leur conservation. Le commerce en forme trois classes : la première se récolte au château Bélair, à M. de Canolle, produisant 300 à 350 tonneaux. Les seconds crûs sont ceux de Combrets, Bouleau, Tronçon, Gaston, Jourdan, Fontemoing et Gadets, récoltant 700 à 800 tonneaux ensemble. Les troisièmes crûs sont ceux de Decazes, de Taillade, etc., et de quelques autres propriétaires récoltant 1500 à 1600 tonneaux. Quand les premiers crûs se vendent 380 fr., les suivants valent 350 et les autres 280 ou 240 francs. On dit premières côtes les vins de Bourg, de Camblanes, de Bassens, de Quinsac et de Latresnes.

Dans les **secondes côtes** sont compris les vins récoltés à Bourg, Floirac, Bouillac, Cenon, Carignan, Lormont, Ivrac, S[t]-Gervais, S[t]-Romain, Cambes, S[t]-André-de-Cubzac, S[te]-Eulalie-d'Ambarès, S[t]-Loubès et la grave d'Ambarès.

Les premières côtes se vendent 270 fr. et les secondes 230 fr. environ.

Dans les **petites côtes** sont compris des vins récoltés à Bourg, S[t]-André-de-Cubzac, Cauderot, Verdelais, S[t]-Macaire et Blaye. Les meilleurs sont ceux de Cauderot, Verdelais, S[t]-André des-Bois, S[t]-Maixans, et du haut S[t]-Pey. Ces vins ont une riche couleur, mais ils ont du terroir, de la mollesse et de la râpe. Les secondes côtes valant 230 fr., les petites valent 180 fr.

Vins de terres fortes.

Les **vins de terres fortes** sont récoltés dans les terrains bas du Médoc sans gravier. Ils ont peu de légèreté, de sève et de bouquet ; ils peuvent s'assimiler aux vins de palus.

Vins de Queyries. (Voyez VINS DE PALUS, COMMUNE DE LA BASTIDE).

La commune de Doulezon produit environ 200 tonneaux de vins pouvant s'assimiler aux précédents.

La commune de S[te]-Radegonde produit 150 tonneaux de même qualité.

Le canton de Coutras produit 500 tonneaux dont deux tiers de vins blancs et un tiers de vins rouges de qualité très-inférieure.

La commune des Peintures produit 350 tonneaux.

La commune de S[t]-Médard produit 150 tonneaux.

Le canton de Castillon produit 600 tonneaux, partie en vins rouges, qui ont de la couleur et du corps et qui sont appréciés pour la marine, partie en vins blancs, liquoreux, fins, gras et recherchés.

La commune de Castillon produit 700 tonneaux.

La commune de S[te]-Terre produit 100 tonneaux.

La commune de S[t]-Étienne de Lisse produit 85 tonneaux.

Le canton de S[te]-Foy récolte 600 tonneaux de vins rouges et blancs qui peuvent rivaliser avec ceux de Castillon. Les vins blancs surtout ont une douceur qui est fort estimée.

Vins d'entre deux mers.

Ces vins se récoltent dans les cantons de Brannes, Pellegrue, Pujols, Sauveterre, Targon et Créon (arrondissement de Bordeaux), entre les deux rivières la Garonne et la Dordogne. Ils sont généralement sans qualité, verts et mous. Le cépage qui le fournit est l'enrageat et ne parvient que rarement à une parfaite maturité. Ils sont blancs, et quand on les fait avec soin, ils deviennent assez agréables en vieillissant. A partir de Créon, le sol qui se prolonge jusqu'à S[t]-Macaire se nomme *Benauge* et fournit des vins très-ordinaires, blancs ou rouges.

Un vin de Bordeaux de premier crû, parvenu à sa perfection, doit être pourvu d'une belle couleur, de beaucoup de finesse, d'un bouquet suave et d'une sève embaumée. Il doit avoir de la force sans être fumeux et du corps sans être âcre. Il faut qu'il ranime l'estomac, ménage la tête, purifie l'haleine et rafraîchisse la bouche. Il peut se boire à très-forte dose sans incommoder et l'ivresse que son excès peut causer n'a rien de farouche ni de dangereux.

Le département de la Gironde est un des plus intéressants

du royaume sous le rapport des vins qu'il fournit, soit à cause des nuances infinies de leurs qualités, soit par les transactions qu'ils font naître sur tout le globe; aussi avons-nous cru devoir entrer dans des détails minutieux sur ses produits.

Vins travaillés à l'anglaise.

Les Anglais consomment beaucoup de vins d'Espagne et de Portugal, dont ils aiment la force et la chaleur. Aussi quelques négociants préparent-ils les crûs supérieurs du Bordelais de manière à satisfaire l'exigence de ces consommateurs. Les vins sont mis dans des chais où on les soumet à une nouvelle fermentation pendant l'été, en introduisant dans chaque barrique 27 litres de vin d'Alicante ou de Benicarlo, 2 litres de vin blanc et une bouteille d'esprit de vin. On laisse ensuite reposer les vins jusqu'au mois de décembre, et après un soutirage, on les laisse vieillir jusqu'à leur expédition. Ces vins sont spiritueux et très-forts; ils ont un bon goût et une sève aromatique, mais ils sont capiteux et ne conviennent pas à tous les estomacs. Leur prix est très-élevé à cause des frais qu'entraînent les préparations où figurent quelquefois les vins de l'Hermitage, de Cahors et du Languedoc de premier choix.

TABLE DES COMMUNES

Fournissant les Vins de Bordeaux.

COMMUNES CONTENUES DANS LE QUATRIÈME VOLUME.

A

B

C

COMMUNES CONTENUES DANS LE CINQUIÈME VOLUME.

Les **vins de Bourg** se récoltent dans la commune de ce nom et sont compris dans les vins de palus de Bordeaux. Ils ont une belle couleur, beaucoup de corps, et en vieillissant, ils acquièrent un bouquet très-agréable; ils ont l'avantage de se conserver trente ans sans perdre leur couleur. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vins rouges de Bourgogne.

Les vins de Bourgogne jouissent dans le commerce d'une ré-

putation aussi grande que celle des vins de Bordeaux, à cause de la suavité de leur goût et des perfections qu'ils réunissent. On admet comme tels les vins de la Basse-Bourgogne (département de l'Yonne), de la Haute-Bourgogne (département de la Côte-d'Or), du Mâconnais et du Beaujolais, récoltés, les premiers, dans le département de Saône-et-Loire, et les seconds, dans une portion du département du Rhône, formé de la Basse-Bourgogne et d'une partie de la Champagne.

Les cinq arrondissements du département de l'Yonne, qui sont Auxerre, Avallon, Joigny, Sens et Tonnerre, produisent 965,000 à 970,000 hectolitres de vins, dont le quart est consommé par la population. L'excédent est expédié dans le nord de la France et dans les pays étrangers.

Les cépages de ce département sont le pineau noir et blanc, le tresseau ou véro, le samoreau, le mélier, le gonais, le ronçain et le gammai. Ce dernier cépage a porté tort à la réputation des vins de Bourgogne, car il gâte les vins fins.

Les vins rouges de première classe se récoltent à Dannemoine, à une lieue de Tonnerre, sur la côte des Olivotes, où l'on trouve les crûs de Mont-Savoye, de Painsot et de La Chapelle.

Les vins de l'arrondissement de Tonnerre rivalisent avec ceux-ci. Ils proviennent des crûs de Pitoy, des Perrières, des Préaux, des Grandes-Poches, des Basses-Poches et des Charloux.

Ces liquides sont colorés, corsés, spiritueux, fins, délicats, séveux et fort agréables. Ils n'égalent cependant pas ceux de la Haute-Bourgogne. Ils acquièrent de la qualité en bouteille, après trois années de fût.

Les **vins rouges d'Auxerre** de première classe se récoltent sur la grande montagne de même nom, où se trouvent situés les vignobles de La Chaînette et de Migraine. Le premier donne des vins généreux, fins, délicats, avec une sève et un bouquet très-agréables; le second donne des vins moins délicats, qui ont plus de corps et de spiritueux et qui sont plus susceptibles de supporter les voyages.

Les vins rouges d'Auxerre de deuxième classe se récoltent dans les vignobles de la grande côte qui environne cette ville. Les plus estimés sont ceux des clos de Clairon, de la Chaînette,

de Boivin et de Migraine, de Judas, de Pied-de-Rat, de Rosoir, de Quétard, de Chapotte, de Champeaux, de Boussicat et des Iles.

On comprend dans les deuxièmes classes de vins, à Tonnerre, les vins des vignobles nommés les Beauvais et les Pertuis-Bateaux, et ceux qui ont été faits à Épineuil, dans les vignobles des Hautes-Poches, de la Haute-Perrière, du Buisson, des Corbières-Moreaux, des Champs-Soins, des Bridaines et de Derrière-Quincy. On prépare dans cette commune des vins mousseux très-estimés.

Irancy, près d'Auxerre, fournit des vins qui ne le cèdent pas à ceux qui précèdent. Ils sont récoltés sur la côte de la Palotte, où se trouvent les clos de la Chaînette, du Paradis, de Bergère, des Cailles et des Veaux-Chassés. Les vins de la commune de Dannemoine, et principalement ceux des vignobles nommés les Craies, les Lorraines et les Marguerites, rivalisent avec ceux-ci. La commune de Coulange-la-Vineuse fournit d'excellents vins rouges qui figurent avec avantage dans les vins de deuxième classe, principalement ceux dits *cuvée du seigneur*. On cite aussi comme très-bons dans cette contrée les vins de Chapoté, du Taureau, de Ste-Nitasse, de Chauvent, de Montembasse, des Côtes-Chaudes et de Poiri.

La troisième classe des vins de Basse-Bourgogne est fournie par les vignobles qui entourent Avallon. Les plus réputés sont ceux des côtes d'Annay, de Rouvre, du Vault, du Champ-Gachot, de Tarrot et de Monfol.

Vézelay et Givry, près d'Avallon, donnent des vins qui ne le cèdent pas aux précédents. Ils sont faits à la Giraude et au clos de Vézelay.

Vincelotte, Avallon, Vézelay, Joigny et Givry fournissent des vins rouges qui figurent avec ceux qui précèdent et qui sont récoltés sur des coteaux exposés au midi. Le plus célèbre est celui de St-Jacques, qui donne des vins légers, délicats, fins, séveux et parfumés; celui des Tuées vient ensuite; il est peu coloré, sec, vif et spiritueux Le vergemartin est plus faible, mais il a plus de finesse et de moelleux. Le crû de Migraine fournit un vin coloré, corsé et parfumé. Les vins de Souvillier et du Calvaire ont une belle couleur, de la moelle et du bouquet. On cite aussi les vins de

la Belle-Fille, à Jussy, de la Vieille-Plante, à Pontigny, près d'Auxerre, du clos du Château, à Tronchoy, du Veau, à Cheney, des Loumonts, à Molosme, du Clos, à Vaulichères, et des Devoirs, à Molosme.

La quatrième classe de ces vins est formée par les produits de Cheney, Vaulichères, Tronchoy et Molosme, près de Tonnerre. Ces liquides ont une bonne couleur, du corps et du spiritueux. Ils sont fort agréables comme vins quotidiens.

Jussy, Cravant, Vermanton, Saint-Bris, Arcy-sur-Cure, Pourly et Pontigny, aux environs d'Auxerre, fournissent, comme les précédents crûs, des vins bons pour l'ordinaire.

Joigny, Saint-Bris, Arcy-sur-Cure, Pourly, Véziennes, Junay, Saint-Martin-sur-Armançon, Commissey, Neuvy-Sautour et ses environs récoltent des vins rouges de bon goût, surtout ceux des coteaux Chaude-Puce, Sonnerosse, Saint-Thibault-aux-Poules, les clos les Chauffours, les Magdeleines, les Mignonnettes et les Chambugles. Ils se conservent et acquièrent de la qualité en vieillissant, surtout ceux de Montqueue. Ceux des crûs inférieurs ont un goût de terroir fort désagréable.

Les vins de Sens et des communes de Paron, de Villeneuve-le-Roi, de Saint-Julien-du-Saut, de Marsangy, de Rousson, de Collemiers, de Rosoy, de Gron et de Véron sont inférieurs et s'utilisent à Paris.

Vins blancs de Bourgogne.

Parmi les vins blancs des environs de Tonnerre, on distingue le crû nommé *Vaumorillon*, dont le corps, la finesse et le spiritueux peuvent disputer le pas aux cuvées de Meursault, dans le département de la Côte-d'Or. On cite encore à Épineuil le crû des Grisées, à Chablis, et ceux des clos de Valmur et des Grenouilles, plus doux et plus délicats que le précédent, mais moins spiritueux et plus faibles. Les crûs de Vaudésir, Mont-de-Milieu et Bouguereau donnent des vins limpides et blancs qui ne doivent être mis en bouteille qu'après deux années de fût.

Les meilleurs vins blancs de Tonnerre, destinés à la préparation champenoise, sont ceux de Dannemoine et d'Epineuil.

La deuxième classe de vins blancs se récolte aux environs d'Auxerre, dans les communes de Milly, de Chichée, Poinchy, de

Fontenay, de Fiay et de Maligny. On cite les crûs estimés des Charloups, des Beauvais, des Voutois, de la Maison-Rouge et des Bridennes. Ces vins ont beaucoup de montant et un très-bon goût. On met au même rang les secondes cuvéesde Chablis et les crûs de Vossegros, de Chapelot, de Vauvilien, de Lapreuse, de Volauvent, de Lépinotte, du Banc-du-Clos, des Champs, de Saint-Bris, des Chaussans, de la Voie-Blanche, de la Poire et de Blamir.

Dannemoine et Fley donnent des vins qui ont beaucoup de mérite.

La troisième et la quatrième classe des vins blancs sont fournis par les communes de Roffey, de Sérigny, de Bernouil, de Vézannes, de Tissey, de Chemilly, de Dié, de Tanlay, de Courgy, de Poilly, de Ligny-le-Chatel, de Villy et de Bennes.On cite entr'autres les crûs de la Vigne-Noire et de Guette-Soleil.

Les vins du département de l'Yonne se traitent en partie à Auxerre, Chablis, Tonnerre, Avallon, Joigny et Villeneuve-le-Roi. Ils sont renfermés dans des tonneaux nommés *feuillettes,* contenant 136 litres. Les achats se font au muid, composé dc deux feuillettes.

Vins de Haute-Bourgogne.

La Côte-d'Or, qui a donné son nom à un département, est une chaîne de montagnes qui se succèdent depuis Dijon par Nuits jusqu'à Mâcon, et où se récoltent les vins fins de la Haute-Bourgogne. Ceux de l'arrondissement de Beaune n'ont de rivaux que les vins de Bordeaux.

Le commerce divise ces liquides en trois catégories : la première comprend ceux de la côte de Nuits et de l'arrondissement de Dijon ; la seconde, ceux de la côte de Beaune et de cet arrondissement, non compris le canton de Nuits ; et la troisième, ceux de la côte Châlonnaise.

Voici les crûs les plus renommés qui fournissent les vins rouges :

La **Romanée-Conti**, dans le canton de Nuits, près de Dijon, donne un vin rare et distingué par sa couleur, son arôme parfait, son spiritueux, sa délicatesse et son goût exquis.

Le **Chambertin**, dans la commune de Gevrais, près de Di-

jon, produit du vin excellent qui réunit la couleur, la sève, le moelleux, la finesse et le bouquet.

Le **Richebourg**, dans la commune de Vosne, près de Dijon, donne un vin qui s'approche de celui de Romanée-Conti, mais qui est plus coloré et moins délicat. Il est séveux et parfumé.

Le **Clos-Vougeot**, dans la commune de Flagey, près de Dijon, produit du vin semblable aux précédents, mais plus spiritueux, surtout quand il est récolté sur les hauteurs.

La **Romanée de Saint-Vivant**, à Vosne, produit du vin un peu inférieur au Romanée-Conti.

La **Tache**, dans la même commune, produit du vin supérieur au précédent, qui se conserve long-temps.

Le **Saint-Georges**, dans la commune de Nuits, près de Dijon, fournit du vin qui ressemble au Chambertin, quoique inférieur. Il a plus de couleur, de goût, de corps et de moelleux.

Le **Corton**, commune d'Aloxe, près de Beaune, produit des vins qui peuvent rivaliser avec ceux de St-Georges; ils ont même plus de moelleux, de couleur, de corps, de sève et de bouquet.

Après ces sept crûs distingués se rangent quelques vignobles dignes d'être cités; ce sont le clos de Prémeau et les Porets (commune de Nuits); le Mussigny, les Bonnes-Mares et les Véroilles (commune de Chambolle); les clos du Tart et de La Roche (commune de Morey); les clos Marjot, de la Martroie et de Saint-Jean (commune de Chassagne).

Les vins rouges de deuxième classe sont récoltés dans les communes suivantes :

Vosne, près de Nuits, donne des vins délicats provenant des crûs de la Tache, des Échezeaux et de la Grande-Rue.

Nuits près de Beaune, donne des vins très-estimés, récoltés dans quelques vignobles remarquable et désignés comme *de première cuvée.* On les fait passer souvent pour des Saint-Georges.

Prémeau, Chambolle, Meursault, Pomard, Beaune, Morey, Savigny et Volnay fournissent des vins qui ne diffèrent entr'eux que par de légères nuances dans la couleur. Ils sont tous de bon goût.

Les vins rouges de troisième classe sont fournis par les communes de Chassagne, près de Beaune, de Gevrais, près de Dijon, d'Aloxe, près de Beaune, de Savigny, de Santenay et de Chenove.

Les vins rouges de quatrième classe sont fournis par les communes de Mercurey, de Touches, d'Estroyet, de Bourgneuf, de Givry, de Saint-Martin, de Rully et de Saint-Désert. Ces contrées sont situées près de Châlons-sur-Saône et fournissent des vins plus ou moins agréables.

Les vins de cinquième classe sont fournis par les communes de Montagny, de Chenove, de Buxy, de Saint-Vallerin, de Saules, de Jambles, de Saint-Jean-de-Veàux et de Saint-Marc. Sont compris dans cette catégorie les vins des cuvées inférieures des vignobles déjà cités.

Les vins rouges communs sont fournis par les vignobles de l'arrondissement de Châtillon-sur-Seine (département de la Côte-d'Or). Ils sont assez recherchés pour les coupages.

Vins blancs.

Les vins blancs de première classe sont fournis par la commune de Puligny, près de Beaune, où l'on trouve les crûs de Mont-Rachet aîné, de Chevalier Mont-Rachet et de Bâtard Mont-Rachet. Ils ont du corps, du spiritueux, de la finesse, un goût de noisette très-agréable et une sève accompagnée d'un bouquet dont la force et la suavité les distinguent des autres vins blancs de la Côte-d'Or.

Les vins blancs de deuxième classe sont fournis par la commune de Meursault, près de Beaune, où l'on trouve le coteau renommé de la Perrière et les crûs de la Combette, de la Goutte-d'Or, de la Genévrière et des Charmes. Ils sont souvent admis comme des vins de Mont-Rachet.

Les vins blancs de troisième classe sont fournis par les communes de Meursault et de Puligny. Ils sont corsés, spiritueux et d'un joli bouquet. On cite les vignobles dits *le Rougeot* et *le Blagny*.

Les vins blancs de quatrième classe sont fournis par les secondes cuvées des vignobles de la commune de Meursault.

Les vins blancs de cinquième classe sont fournis par les troisièmes cuvées de Meursault et par les communes de Montagny, de Chenove, de Buxy, de Saint-Vallerin, de Saules, de Bouzeron et de Givry, qui environnent Châlons.

Le commerce des vins de la Haute-Bourgogne se fait à Dijon,

à Gevrais, à Nuits, à Beaune, à Chagny, à Chalons-sur-Saône et à Givry.

Le tonneau en usage se nomme *demi-queue* et contient 228 litres. Le vin de cette contrée se vend à la queue. On le loge aussi dans des quarts de queues ou feuillettes de 114 litres. Les demi-queues de Châlons ne contiennent que 220 litres.

Le département de Saône-et-Loire, formé d'une partie de la Haute-Bourgogne et du Mâconnais, est divisé en cinq arrondissements qui sont : Mâcon, Autun, Charolles, Louhans et Châlons-sur-Saône. Les produits de ces localités ont été admis par le commerce comme vins de Bourgogne et du Beaujolais, quoique ne pouvant prétendre à une perfection égale. Il en existe qui méritent d'être cités ; on en forme quatre classes.

La première est fournie par la commune de Romanèche, près de Mâcon. Les crûs les plus estimés sont ceux du Moulin-à-Vent, du Hameau, des Carquelins et des Labories. Ces vins sont fins, délicats, très-légers, pourvus de beaucoup de spiritueux, de sève et de bouquet. Viennent ensuite les crûs de la Rochelle, des Vrillats, de la Tour-du-Biefs, des Michelons, des Michots et de la Cave. Ils sont riches en couleur, plus corsés et plus spiritueux que les précédents, mais moins séveux et moins parfumés. Ces liquides, dits *de Mâcon*, sont de très-bons vins ordinaires.

La seconde classe, fournie par le canton de Beaujeu, près de Villefranche, comprend des vins fort agréables. On cite les crûs de Mœuriers, du Vivier, des Garants, des Charmilles, de Lachapelle-des-Bois, des Déduits et des Ponciers. La commune de Lachapelle-Guinchy, près de Mâcon, donne des vins légers, spiritueux et agréables, entr'autres ceux des vignobles dits les Bocarts, Deschamps, les Gaudelins, Jean Lorons et Daroux.

La commune de Romanèche, près de Mâcon, fournit des vins délicats, surtout ceux des crûs de Lapierre, des Gimarets, de Brennets, des Perrelles, de Maisonneuve, des Guillates, de la Rivière et des Fargets.

La troisième classe est fournie par les communes de Lancié, Brouilly, Odenas, St-Lager, Julliénas, Cheroubles, Morgon, St-Étienne-Lavarenne, Juilly, Emeringes et Davayé. Ces vins sont colorés, corsés et spiritueux.

Les quatrièmes classes sont fournies par les communes de Lachassagne, de Villiers, de Régnié, de Lantignié, de Quincié, de Marchand, de Durette, de Montmélard, de S'-Fortin, de Charancey, de Charnay, de Vaurenard, de S'-Amour, de Chevragny, de Chasnes, de Laisnes, de S'-Vérand, de Loché, de Vinzelles, d'Origny, de Sancé et de Sennecé; leurs produits sont ordinaires et communs.

Vins blancs.

Les premières classes sont fournies par les communes qui entourent Mâcon. Dans celle de Solutré on trouve le crû estimé de Pouilly dont les vins fumeux sont moelleux, fins, corsés et agréables; vient ensuite le crû de Fuissey qui a moins de spiritueux.

Les deuxièmes classes sont fournies par les communes de Chaintré, de Solutré et de Davayé, près de Mâcon. Ces vins sont plus faibles.

Les troisièmes classes sont fournies par les communes qui environnent Mâcon; ce sont Vergisson, Vinzelles, Lonchamp, Charnay, les Certaux, S'-Vérand, Pierre-Clot, Bussières, S'-Martin. Leurs produits sont durs et très-ordinaires.

Le commerce de ces vins se fait sur les vignobles et principalement à Mâcon, à Villefranche, à Beaujeu et à Belleville.

Le tonneau en usage, nommé *pièce*, contient 213 litres. On vend le vin à la botte, composée de deux pièces.

TABLE DES ARRONDISSEMENTS ET DES COMMUNES

fournissant

Les Vins de Bourgogne.

A

B

Le **vin de Branc** est un vin blanc de première classe récolté à Turckeim, près de Colmar. Il est sec et possède du corps, du spiritueux et de la sève. Il se distingue par un goût de noisette plus ou moins prononcé.

Le **vin de Branne-Mouton** est un vin rouge qui figure

dans les vins de Bordeaux et qui est produit par le vignoble de ce nom, situé à Pauillac, en Médoc, et appartenant à M. Thuret; il est désigné comme un deuxième crû de ce canton. On lui donne une valeur de 1800 à 2,000 fr. le tonneau.

Le **vin de la Bresse** est fourni par le département de l'Ain composé de cinq arrondissements qui sont : Bourg, Belley, Gex, Nantua et Trévoux. Ils fournissent 500,000 à 600,000 hectolitres de vins, dont la moitié se consomme sur les lieux et l'autre est transformée en eau-de-vie.

Ces vins sont très-ordinaires. On cite comme les meilleurs ceux des environs de Seyssel, qui ont une belle couleur rouge et un goût agréable. Viennent ensuite ceux de Belley, qui sont colorés, spiritueux et qui se conservent assez bien. Ceux de Trévoux, quoique communs, sont de bonne conservation; aussi les fait-on souvent passer pour des vins du Beaujolais et du Mâconnais. Ceux des coteaux des environs de Bourg et enfin ceux du crû du Revermont sont agréables ; les autres sont plats et ont un goût de terroir.

Le vin blanc de Seyssel se fait avec le raisin nommé *roussette*, qu'on laisse légèrement pourrir. Il est d'assez bonne qualité. Celui de Pont-de-Veyle, près de Bourg, est faible, mais agréable.

Les fûts en usage, nommés *pièces*, contiennent 185 à 248 litres. On se sert aussi de queues de 250 à 273 litres.

Les **vins de Bretagne** sont fournis par les cinq départements qui représentent cette ancienne province : La Loire-Inférieure, le Morbihan, le Finistère, les Côtes-du-Nord et l'Ille-et-Vilaine. Ils produisent des vins communs et presque tous blancs. La Loire-Inférieure seule possède des vignobles importants. Le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine en ont très-peu et les deux autres n'en possèdent nullement et ne fournissent que du cidre.

Le département de la Loire-Inférieure se divise en cinq arrondissements, qui sont : Nantes, Ancenis, Château-Briant, Paimbœuf et Savenay. Il produit 140,000 à 150,000 hectolitres de vins blancs. Un quart est consommé par la population, un quart est exporté à Paris et une moitié est convertie en eau-de-vie.

Nantes, Ancenis et Savenay fournissent beaucoup de vins rouges, très-inférieurs.

Le département du Morbihan, composé de quatre arrondisse-

ments, Vannes, Lorient, Ploermel et Pontivy, produit 1,000 à 1,200 hectolitres de vins inférieurs à ceux de Nantes.

Le département d'Ille-et-Vilaine, composé de six arrondissements, Rennes, Fougères, Montfort, Vannes, Redon, St-Malo et Vitré, produit 4,000 à 5,000 hectolitres de vins blancs très-communs. Les moins mauvais proviennent des environs de Redon. Ils sont légers et ressemblent à ceux de Nantes.

Les tonneaux en usage se nomment *barriques* et contiennent 228 litres pour les vins et 456 litres pour les eaux-de-vie qui s'exportent en Angleterre.

Les **vins de Brie et de l'Ile-de-France** sont produits par les quatre départements de l'Oise, de la Seine, de Seine-et-Oise et de Seine-et-Marne.

Le département de Seine-et-Oise fournit 550,000 hectolitres de vins communs, blancs ou rouges, récoltés dans les six arrondissements qui le composent, savoir : Versailles, Corbeil, Etampes, Mantes, Pontoise et Rambouillet. Dans les vins rouges on cite ceux de la côte des Célestins auxquels on accorde du corps et de l'agrément. Les vins d'Athis, près de Corbeil, sont légers, agréables et supérieurs aux autres productions des vignobles du département. La commune d'Argenteuil (canton de Versailles) ne produit que des vins inférieurs et désagréables qu'on réserve à l'alimentation de Paris.

En fait de vins blancs, on cite ceux des vignobles de Mignaux, commune de Villaine, près de Versailles; quelques amateurs les comparent à ceux de Champagne; ceux d'Andresy ne sont estimés que dans le pays, où ils se consomment en grande partie.

Les tonneaux en usage se nomment *pièces* et contiennent 228 litres. A Mantes-sur-Seine, le vin se vend au muid, composé de deux feuillettes de 133 litres chacune. Dans les autres vignobles de Pàris, on emploie de vieux tonneaux de toute forme et de toute dimension.

Le département de l'Oise peut fournir 75,000 hectolitres de vins rouges et blancs de basse qualité, qui supportent difficilement les transports et ne peuvent se conserver plus de deux ans. Les moins mauvais en rouges sont ceux de Clermont, de Beauvais, de Compiègne et de Senlis. En fait de blancs, on cite ceux de Mouchy-St-Éloi, du canton de Liancourt et de l'ar-

rondissement de Compiègne. Les tonneaux en usage sont des muids de 304 litres.

Le département de la Seine fournit 130,000 hectolitres de vins de mauvaise qualité, acides et peu recherchés. Ils sont récoltés aux environs de Paris, à St-Denis et à Sceaux.

Les **vins de Biscaye**, sur le golfe de Gascogne, sont verts, âpres, sans corps et sans spiritueux; cela provient du mauvais choix de la vendange et de la manière de la préparer. On les consomme dans les cabarets du pays. Quelques particuliers cependant en obtiennent d'assez agréables. On cite ceux de Vittoria ou de Pedro-Ximénès.

Le **vin Buza** est un vin cuit fabriqué dans la province de Lepsguine, dans les hautes montagnes du Caucase. Cette liqueur fait les délices des Lesghis qui habitent ces contrées, situées entre le Daghestan et le Noucha, au bord de la rivière d'Alazan. Ce liquide se vend en touques de 4 litres à Tiflis, capitale de la Géorgie russe.

Les **vins de Cahors** sont fournis par le département du Lot, divisé en trois arrondissements, qui sont : Cahors, Figeac et Gourdon. Des 400,000 hectolitres de vins qu'on y fait, la moitié se consomme sur les lieux et le restant est livré au commerce ou converti en eau-de-vie estimée.

Ce département fournit des vins noirs, des vins rouges dans tout leur corps et des vins rosés.

Pour obtenir le vin noir, on soumet à la pression les raisins provenant du cépage nommé *auxerrois*. Il donne un suc d'autant plus coloré qu'on a fait d'avance passer le raisin dans un four. On fait quelquefois bouillir le moût avant de l'introduire dans la cuve et on y ajoute de l'esprit de vin.

Les crûs les plus réputés pour ces produits sont situés dans les communes de Savanac, Mel-la-Garde-de-St-Henri, de Parnach, de St-Vincent, de la Pistoule, de Camy, de Luzech, de Lebas, dans les cantons de Luzech, de Preynsac et de Limoges.

Les vins rouges dans tout leur corps sont faits indistinctement avec les raisins provenant des cépages rouges ou blancs. Quoique moins rouges que les vins noirs, ils sont corsés, spiritueux et d'un bon goût.

Le vin rosé provient des raisins blancs et noirs, étrangers

au cépage auxerrois, passés sur le marc de ce dernier, après qu'on en a retiré le vin noir. Il est peu corsé et assez agréable au goût. Il se consomme presque en totalité dans le département du Lot où le vin blanc circule peu.

Le tonneau en usage est la barrique de 228 litres, empreinte à l'extérieur et au fer chaud de la marque *Cahors*.

Le **vin rouge des Cailles** se récolte sur les côtes de ce nom, près d'Irancy, à dix kilomètres d'Auxerre. Il est de seconde classe, quoique fin et délicat, et bon à mettre en bouteille au bout de quatre ans.

Les **vins de la Calabre** sont produits par les royaumes de Naples et de Toscane. Ils sont de liqueur, très-estimés et de couleur très-foncée. Ceux de Naples sont les plus montés en couleur, mais les moins doux et les moins agréables. Le *lacryma-christi* est le meilleur crû de ces contrées; il se récolte près du mont Vésuve, sur un sol de lave; il est liquoreux et fin et réunit à une belle couleur rouge un goût et un parfum exquis. On cite ensuite le vin muscat, dont la couleur est ambrée, le goût fin, délicat et très-parfumé. En troisième ligne, on range le vin grec, ainsi nommé de ce que le cépage qui le produit fut tiré de la Grèce.

Les collines qui environnent le lac Averne, entre Pouzzol et Boïa, et les montagnes qui entourent Sainte-Marie-de-Capoue produisent d'excellents vins de liqueur, rouges et blancs, qu'on confond souvent avec les précédents.

Les vins de la Calabre citérieure, récoltés sur le territoire de Carigliano, aux environs du golfe de Tarente, et nommés *vins muscats*, possèdent un goût de fenouil qui est très-recherché dans leur qualité.

Bari, Tarente et Francavilla, près d'Otrante, produisent des vins muscats excellents et des vins ordinaires de bonne qualité.

La Calabre ultérieure donne aussi des produits dont la qualité varie suivant les procédés de leur fabrication. Quelques-uns ressemblent aux vins de Bourgogne. Ils ont de la liqueur.

Aux Champs-Élysées, près de Baïa, on récolte des vins rouges et blancs excellents. Les premiers ont une couleur foncée, et ont, comme les seconds, du corps, de la finesse et un parfum

agréable. On les renferme dans des caisses, rangées dans des caves..

Ces liquides arrivent en bouteilles de forme anglaise, plus ou moins écrasées à leur goulot, et contenant environ trois quarts de litre.

Les fûts en usage à Naples sont le barillo, contenant 42 litres, la botta, contenant 508 litres, et le carro, composé de deux bottas. Le fût en usage en Calabre est la salma, contenant 304 litres 68/100. Le fût en usage dans la Pouille contient 15 litres et la salma équivaut à 154 litres.

Le crû d'Espagnac, près de Béziers, prépare un vin nommé *calabre*, avec le moût du raisin muscat, dit *picardan*. On y ajoute de l'esprit de vin, ce qui produit un vin liquoreux et très-spiritueux, qui sert à donner de la force et de la couleur aux vins faibles.

Le **vin du Calvaire** est récolté dans la Bourgogne, dans le vignoble de ce nom. Il possède une belle couleur rouge, du corps, de la moelle et un goût agréable. On le laisse peu fermenter. Il est potable et bon à mettre en bouteilles après deux années de fût. Il est apéritif et capiteux, mais ses vapeurs se dissipent promptement.

Le **vin de Calmus** se récolte à Aschaffenbourg, en Bavière (Bas-Mein). Il est blanc, liquoreux et, quoique de troisième classe, très-recherché par les Allemands à cause de sa vinosité et de sa saveur.

Les **vins des Canaries** sont récoltés sur les sept îles de ce nom, dans les latitudes septentrionales du 27me degré, 39 minutes et du 29me degré 26 minutes nord. Ce sont Lancerotte, Fortaventura, Canarie, Ténériffe, Gomère, Palme et Fer. On les nommait autrefois *îles fortunées*, à cause de leur fertilité. Elles produisent des vins secs et liquoreux, imitant ceux de Madère, mais moins corsés et inférieurs en qualité.

Lancerotte donne des vins légers, secs, piquants et presque en totalité convertis en eau-de-vie.

Fortaventura produit 200 pipes de vins supérieurs aux précédents, mais inférieurs à ceux des autres îles.

Canarie fournit de très-bons vins de liqueur qui peuvent s'assimiler au malvoisie par leur goût et leur qualité. Ils sont

fins, délicats et parfumés, mais moins corsés que ceux de Ténériffe. On en expédie 900 à 1000 pipes tous les ans aux Indes-Occidentales.

Ténériffe fournit au commerce 22,000 pipes de vins, produits par les mêmes cépages que ceux de Madère et qui sont vendus comme ceux de cette provenance. Les meilleurs sont ceux d'Orotava, de Tacaronte et de Matanza à deux lieues de Laguna. Les vins de Téguina, à trois lieues nord-ouest de Laguna, sont blancs et nommés *vidognes*. Ils sont secs et ressemblent aux vidognes de Madère, quoique moins corsés et moins parfumés. Ils gagnent beaucoup à être transportés dans les climats chauds. Le malvoisie de cette île est un vin liquoreux, fin, parfumé et très-agréable, qui se conserve long-temps. Il est moins délicat que le malvoisie de Madère.

Gomère, à six lieues de Ténériffe, fournit 1100 pipes de vins faibles, peu ou point spiritueux, piquants, blancs et limpides comme de l'eau de roche. Après deux ans de fût, ils sont souvent fort agréables.

Palme fournit des vins qui, quoique bons, ne peuvent être comparés à ceux de Ténériffe. Ils sont secs, jaunes et peu corsés. Le malvoisie est moins doux et peu fort, mais après trois ou quatre ans, il prend un bouquet prononcé qui rappelle l'odeur de la pomme de pin. Dans les climats froids, ces liquides tournent à l'aigre.

Fer, au sud de Palme, fournit des vins rares, mais de bonne qualité. Ils se consomment sur les lieux de production. Le plus réputé est celui de la vallée de Jolfo.

La mesure en usage dans les îles Canaries est l'acroba, contenant 16 litres 7/100 et les pipes de 483 litres. Santa-Cruz est le principal entrepôt de tous ces vins et le centre du commerce de cet archipel, où les vaisseaux européens relâchent ordinairement.

Les **vins de Candie** sont récoltés dans les trois pachalicks ou gouvernements, dont les chefs-lieux sont Candie, la Canée et Rétimo. Quand Venise avait cette île sous sa dépendance, on évaluait sa production à 200,000 barils de malvoisie ; depuis qu'elle appartient à la Turquie, sa récolte est fort restreinte. On y fait des vins rouges et blancs qui laissent peu à désirer

et qui ont du corps, de la finesse et du bouquet. Ils se conservent long-temps. Les meilleurs sont ceux des Caloyers, moines grecs établis à une demi-lieue de la Canée, sur les collines du mont Ida. Les vins de Kissamos, à dix lieues de la Canée, sont rouges, légers et très-agréables. Les Grecs et les Musulmans en font une grande consommation. Les négociants du pays ont soin d'y introduire du sel, du plâtre et de la chaux, pour leur donner un montant que les Turcs recherchent.

Les mesures en usage dans ces contrées sont le mistalo, qui contient 11 litres, et la botta, qui en contient 90.

Les **vins de Canon** sont récoltés dans les vignobles de la côte de ce nom, au nord de Libourne, ville principale du département de la Gironde. Ces vins sont rouges, très-colorés, fermes et très-capiteux. Ils acquièrent en vieillissant beaucoup de finesse. Les meilleurs vignobles sont ceux de MM. Boyer et de Saint-Julien, de Bary-Berthomieux, de Gombaut et de Lavalade. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de Carbonnieux** sont récoltés dans le vignoble de ce nom, situé dans la commune de Villenave-d'Ornon, aux environs de Bordeaux. Ils sont blancs et du premier crû de graves. Ils possèdent un bouquet agréable qui rappelle celui des vins du Rhin et une sève particulière. Ils sont plus légers que les vins de Sauternes, de Bommes et de Preignac, moins liquoreux, moins capiteux et aussi délicats.

Les vins rouges de même provenance sont d'excellente qualité. Ils ont du corps, du bouquet et une sève agréable qui les fait assimiler à certains vins de Bourgogne du premier ordre. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de Canteperdrix** sont récoltés dans les environs de Beaucaire. Ils sont rouges, peu foncés, fins, légers, spiritueux et très-agréables.

Les **vins de Cantemerle** se récoltent à Macau, commune du Médoc. Ils ont beaucoup de couleur, de corps et de fermeté. (Voyez VINS DU MÉDOC).

Il existe aussi des vins d'Italie, nommés *de Cantemerle,* qui se récoltent dans la Chantagne, le long du Rhône, depuis le lac de Bourget jusqu'à l'embouchure du Fier. Ce liquide est bon ordi-

naire et plus ou moins coloré et corsé. Il s'assimile aux vins de quatrième classe de la Haute-Bourgogne.

Les **vins de Carcavellos** sont blancs, liquoreux et récoltés en Portugal. L'Angleterre les nomme *vins de Lisbonne* et l'Allemagne *vins portugais*. Ils sont agréables, spiritueux et parfumés. Les vins rouges sont récoltés entre Oeiras et Carcavellos, sur des pentes douces, à peu de distance de la mer. Ils peuvent être mis au rang des deuxièmes classes de vins de liqueur.

Les **vins rouges de cargaison** figurent dans la troisième classe des vins fournis par les environs de Montpellier. (Voyez VINS DU LANGUEDOC).

Le **vin de cerise** se prépare à Malaga, ville opulente du royaume de Grenade. On fait infuser des guignes dans la vendange en fermentation, ce qui donne au vin une couleur très-foncée; aussi est-il dit *vin de couleur*. Son goût plaît généralement aux consommateurs espagnols. Ces liquides se vendent à Malaga, à la robe de 15 litres 3/4 et s'expédient en tonneaux divers, en pipas de 472 litres, en quarteroles de 117 litres et en barillos plus petits encore.

Le **vin de carlon** est un vin récolté dans les environs de Séville. Il est rouge et imite celui de Rota. Il est agréable au goût et acquiert beaucoup en vieillissant. Les négociants de San-Lucar-de-Barame le mélangent avec le Xérès pour les expéditions à l'étranger.

Les **vins de la Catalogne** sont colorés, spiritueux et peu agréables. On en convertit la moitié en eau-de-vie. On évalue à 600,000 pipes la valeur de la récolte. La pipe est de 425 litres.

Les **vins blancs de la Malvoisie,** que l'on fait à Sitges, sont ambrés, agréables et parfumés. On y ajoute souvent de l'eau-de-vie pour les empêcher de fermenter et pour assurer leur conservation. Quoique bons, ils sont inférieurs au Xérès. Les vignobles de Cardona et ceux de Mataro produisent de bons vins ordinaires.

Les mesures adoptées à Barcelonne pour ces liquides sont le cantaro de 9 litres 1/10 et la carga de 124 litres. On les dirige sur cette ville et sur Mataro, Salon, Tortose et Tarragone.

Les **vins du Caucase** se récoltent dans la Circassie septentrionale, qui fait partie des provinces caucasiques, et qui se

compose des gouvernements du Caucase, de la Grusinie ou Géorgie russe; de l'Imméritie, de la Mingrelie, du Daghestan et du Chirvan. Le premier a pour ville capitale Georgievsk, sur le Podhoumoh, à 90 lieues O. de Kislar et à 125 lieues S.-O. d'Astracan. Les vignobles les plus importants de ces contrées sont ceux de Kislar, sur le Terek, îles formées par ce fleuve près de son embouchure dans la mer Caspienne, à 71 lieues N. de Derbent et à 100 lieues S. d'Astracan.

La vigne croît naturellement dans ce pays sur les terrains qu'arrose le Terek et dans les environs du mont Caucase. Elle appartient au gouvernement et produit de mauvais vins sans parties muqueuses ni sucrées, la plupart blancs; ils ne se conservent pas.

Le vin blanc du Caucase est limpide; le rouge est plus pâle, mais plus spiritueux que celui d'Astracan, parce qu'on y met de l'esprit de vin en le préparant. Au bout de deux ans, il se décompose et devient amer; on le passe alors à la chaudière pour en faire de l'eau-de-vie, qu'on envoie à Makariew, en Russie, à 35 lieues N. de Nowogorod. Ces produits sont si faibles, que pour faire une pièce d'eau-de-vie, il en faut dix de vin.

La partie la plus élevée du Caucase, habitée par les Tavlintes ou Tartares montagnards, récolte des vins meilleurs et plus forts que ceux du Terek. Les habitants le préparent eux-mêmes, quoique mahométans, et en augmenteut la force en y ajoutant des têtes de pavot.

Les fûts en usage dans ce pays sont des barriques de 228 litres et des pipes de 456.

La Grusinie ou Géorgie russe se compose des trois provinces de Kartalinie, Kaketie et Sumketie. La vigne croît naturellement en Kaketie dans des forêts immenses, et s'élève jusqu'aux sommités des arbres, ce qui donne une récolte prodigieuse qui pourrit sur pied en partie, faute de pouvoir être vendangés.

Cette province fournit aux deux autres tout ce qu'elles peuvent désirer pour leur consommation, qu'on évalue à 4 litres 1/2 par jour pour chaque individu.

A Tifflis, le meilleur de ces vins se vend 20 c. le litre et l'inférieur 5 c. Ce liquide se loge dans des jarres en terre ou dans des peaux de buffles, de bœufs, de cochons, de boucs ou de chèvres,

le poil en dedans. On les enduit en dehors de naphte, bitume qui donne un goût détestable au vin.

Vins de Cette. (Voyez VINS DE L'HÉRAULT).

Les **vins de Chablis** se récoltent à 4 lieues E. d'Auxerre, dans le vignoble de ce nom. Ils sont en partie blancs, très-estimés et compris dans la deuxième classe des cuvées de Meursault (Côte-d'Or). Ils conservent leur transparence et sont spiritueux, peu fumeux, corsés, fins et parfumés. Les plus recherchés sont ceux du Clos, qui sont d'abord forts et durs, et qui, dans dix-huit mois, deviennent agréables et de conserve. On cite ensuite les cuves de Valmur et des Grenouilles, qui donnent des vins délicats, doux et peu spiritueux. Ceux de Vaudésir, de Bouguereau et de Mont-de-Milieu donnent des vins fins et transparents. Tous ces vins blancs, pour se conserver long-temps, doivent être mis en bouteille après deux années de fût.

Les secondes cuvées de Chablis les plus recherchées sont celles de Chapelot, de Vauvilien, d'une partie de Bouguereau et de la Preuse, de Volauvent, de l'Épinotte, de Montmain, de Vossegros et du bas du Clos. Ces vins sont fort agréables et ont la blancheur et une grande partie des qualités des premières cuvées.

Les **vins de Châlons-sur-Saône** sont récoltés dans les vignobles de Mercurey, de Givry et de Bussy, qui fournissent 200,000 hectolitres de vins, dont la moitié se consomme sur les lieux. (Voyez VINS DE LA CÔTE D'OR).

Les **vins de Chambéry** sont produits par des montagnes escarpées, couvertes de ceps variés qui produisent de très-bons vins. Le premier crû est celui de Montmélian, à 16 kilom. E. de Chambéry, sur des collines calcaires. Les rouges sont colorés, corsés, spiritueux et agréables, Après cinq années de fût, ils ont du bouquet et sont bons à mettre en bouteilles, où ils se conservent vingt-cinq ans. On les assimile aux Côte-Rotie (département du Rhône). Les plus réputés sont ceux des coteaux de Cruet et d'Arbin.

A Monte-Termino, on fait deux espèces de vins dont la couleur et la qualité dépendent du cuvage. Le clairet ne cuve que trois jours; il est peu foncé, léger, fin, délicat et agréable. Celui qui cuve huit à dix jours est plus coloré, plus ferme et se conserve plus long-temps.

La deuxième classe comprend des vins légers et agréables, assimilés à ceux de la Haute-Bourgogne. La vallée de l'Isère jusqu'à Conflans en produit de renommés. Celle de Chantagne, qui borde le Rhône depuis le lac de Burget jusqu'à l'embouchure de Fier, donne des vins qui égalent presque ceux de Monte-Termino. Les plus réputés sont ceux de l'Écrivain et de Cantemerle. Les plus communs sont récoltés dans les communes qui longent les montagnes de Grenier et sont connus sous le nom de *vins des abîmes*.

Les vins blancs de St-Innocent, près de Chambéry, sont fins, spiritueux, doux et très-agréables. Ils deviennent mousseux en bouteille. Le meilleur se récolte près du couvent de Haute-Combre.

Les tonneaux en usage sont des barils de 53 litres et des tonneaux de 424 litres. Les vins s'expédient à Genève, où on les mesure au quarteron, qui contient 2 litres; le setier contient 46 litres et le char 452. La mesure de Nice est le robbio, qui vaut 7 litres 9/10.

Les **vins de la Chalosse** sont produits par le département des Landes, qui comprend les Landes, la Chalosse et le Tursan, composant jadis une portion de la Gascogne et formant aujourd'hui trois arrondissements, qui sont : Mont-de-Marsan, Saint-Sever et Dax, il contient deux cent soixante-dix-sept communes, fournissant 345,000 hectolitres de vins; 175,000 sont consommés par les habitants et le surplus est livré au commerce en nature ou en eau-de-vie dite *d'Armagnac*, ainsi que celle du département du Gers.

Les meilleurs vins rouges de cette contrée se récoltent le long du golfe de Gascogne, dans le Marancin, près de l'embouchure de l'Adour, dans une étendue de 28 kilom., jusqu'à Dax. Ces vins sont colorés, veloutés, légers et agréables. Ils peuvent se mettre en bouteilles dix mois après leur récolte et se conserver cinq à six ans. Les meilleurs sont produits par le territoire de Messanges, où l'on remarque le crû de Darrican, qui produit 50 tonneaux environ.

Les vins rouges de seconde classe sont fournis par le Tursan (arrondissement de Saint-Sever), composé des communes de Saint-Loubouer, de Castelneau et d'Urgons. Ils ont un goût de

terroir désagréable, beaucoup de douceur et sont sujets à fermenter et à s'aigrir. Après trois ans de soins dans des fûts, on peut les mettre en bouteille, où ils acquièrent un bon goût, du spiritueux, du velouté et un bon bouquet. Les plus réputés sont ceux de la commune de Gaujacq et le crû de Prat, dans la commune de Momuy.

Les vins rouges de la Chalosse (arrondissements de Dax et de Saint-Sever) sont inférieurs, grossiers et âpres. Ils sont dirigés sur Bayonne, mélangés avec des vins rouges de Madiran et quelques vins blancs qui absorbent une partie de leur âpreté. On préfère ceux des communes de Sarraziet, de Bahus et d'Aules, dans la Haute-Chalosse.

Les **vins blancs de la Haute-Chalosse,** récoltés autour de Mont-de-Marsan, sont très-recherchés pour la Flandre, à cause du spiritueux et du corps qu'ils possèdent. Leur douceur les rend sujets à fermenter et à contracter une teinte jaune. Les plus réputés sont ceux des crûs de MM. Laray, de Navailles, de Puchen et de Gauzère, à Banos et à Arcet, de MM. Captan, à Audignon, Ayrens, à Ayre, Dussault, à Boulin, Ginet, à Sarraziet, et Laborde, à Bahus.

Les vins blancs de seconde classe sont récoltés dans les communes de Donzac, de Bastennes, de Casalis, de Momuy et de Brassempouy, environnant Saint-Sever. Ils ont moins de corps que les précédents, mais plus de sève. Les plus appréciés sont ceux des crûs de MM. Larey, à Douzacq, de Captan, à Bastennes, de Bintasset, à Cazalis, de Prat, à Momuy, et de Capdeville, à Brassempouy.

Les vins communs, dits *Piquepout-Chalosse,* se récoltent dans les communes de Mugron, de Laurède, de Saint-Geours et de Poyannes, avoisinant Mont-de-Marsan. Ils sont généralement de basse qualité, verts, âpres et amers. On les convertit en eau-de-vie, sauf quelques faibles quantités qu'on dirige sur l'Allemagne.

Le tonneau en usage est la barrique de 304 litres. Le vin se vend au tonneau de 1,206 litres.

Le **vin de Chambertin** est un vin rouge récolté à Gevrais, près de Dijon. Il est des premières qualités de vin de Bourgogne; il possède une belle couleur, de la sève, du moelleux, de la fi-

nesse, un goût parfait et un bouquet suave. Il a beaucoup de vogue à Paris.

Les **vins de Chambolle,** quoique de la deuxième classe des vins de Bourgogne, sont agréables et fins. Ils ont beaucoup de corps et de spiritueux et sont récoltés dans le vignoble de Volnay, près de Nuits et de Dijon, et dans ceux de Musigny, des Bonnes-Mares et des Veroilles. Ces produits peuvent aller de pair avec les vins de première classe de La Tache, de Saint-Georges et de Corton.

Les **vins de Champagne** sont fournis par la province de ce nom, formant aujourd'hui quatre départements, qui sont ceux des Ardennes, de la Marne, de la Haute-Marne et de l'Aube.

Le département des Ardennes se compose des trois arrondissements de Rethel, Sedan et Vouziers, qui produisent en totalité 80,000 à 100,000 hectolitres de vins communs consommés par les habitants. Ces liquides manquent de corps, de spiritueux et de couleur. Ils ne se conservent pas plus d'une année. On ne cite que le crû de Balay, près de Vouziers, connu sous le nom de *vin paillet.*

Le département de la Marne produit 700,000 hectolitres de vins blancs et rouges. Les vins blancs possèdent de la délicatesse, de l'agrément et une mousse pétillante qu'ils conservent longtemps. Les vins rouges se distinguent par leur finesse, leur délicatesse et leur agrément; ils prennent un rang distingué parmi les meilleurs vins de France.

On prépare avec ces produits les vins grands-mousseux, les vins de taille, les vins de fimes et les vins rosés. Divers phénomènes déterminent ou détruisent la qualité mousseuse de ces liquides.

Les meilleurs vins rouges de la Champagne se récoltent sur les montagnes de Reims, coteaux septentrionaux de la Marne. On les distingue en vins de la montagne, de la basse-montagne et de la terre de Saint-Thierry. Ils sont bons à mettre en bouteille au bout d'un an de fût et se conservent douze à quinze ans.

Les premiers crûs sont ceux de Verzy, de Verzeney, de Mailly et de Sainte-Basle, près de Reims. Ils ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, de la finesse, de la sève et du bouquet. On les nomme *vins de la montagne;* viennent ensuite ceux de Bouzy,

qui sont inférieurs. Ceux du vignoble de Saint-Thierry ont du rapport avec les vins de la Haute-Bourgogne. On comprend dans ces produits les vins de Sillery, de Taissy, de Luder, de Chigny, de Rilly et de Villers-Allaud, vignobles de la montagne.

Les vins blancs de première classe se récoltent et se préparent à Sillery, canton de Verzy, à 8 kilom. de Reims. Leur couleur est ambrée et leur goût sec, ce qui les caractérise. Ils ont du corps, du spiritueux et un bouquet qui leur donne des vertus toniques. Ils peuvent se boire à forte dose, se conserver longtemps et acquérir de la qualité en vieillissant. Lorsque des accidents les mettent en fermentation, ils perdent leur agrément; on le leur rend en les frappant de glace pendant une heure.

Les vins d'Aï et de Mareuil-sur-Ay, à 20 kilom. de Reims et à 2 d'Épernay, sont doux, fins, délicats, parfumés, spiritueux et plus légers que ceux de Sillery. Les crûs les plus distingués sont ceux de Charmont, des Asniers, des Blancs-Fossés, des Droualles, des Meunières, de Chanselle, des Côtes-Ronates, de la Goutte-d'Or, des Villers, des Vauzelles, du Terme, de Pierre-Robert et des Chaudes-Terres, à Mareuil, de la place Saint-Pierre, des Macrets, de la Blanche-Voie, des Bourdeleuses et des Charmons.

Près d'Épernay, dans le crû des Crayons, on récolte des vins blancs qui ont beaucoup d'analogie avec les précédents, mais moins de finesse et de spiritueux. Ils proviennent des vignobles de Millenon, de Souchienne, de Moque-Bouteille et des Lions.

A Hautevillers, près de Reims, sur les coteaux de la Marne, on récolte des vins moins doux, mais plus corsés que ceux d'Ay. Ils ont beaucoup de finesse, du spiritueux, du parfum et un bon goût. Les meilleurs sont ceux des vignobles de la Côte-à-Bras, du Champ-de-Lisette, du clos Saint-Pierre, de Mantimelles, des côtes de Lery, des Bismarlettes, du Pignon, du Trésor, des Prières, des Vorivat, des Maladris et des Garennes.

Le commerce des vins de Champagne s'effectue à Reims, à Avise et principalement à Épernay, qui possède de très-bonnes caves creusées dans des bancs de pure craie. Celle de M. Moet forme une espèce de labyrinthe qu'on ne peut parcourir qu'avec un guide; le long des murs, à 2 mètres de hauteur, sont rangées les bouteilles préparées.

Le tonneau en usage dans le pays se nomme *demi-queue*. Celui de Reims est de 204 litres et celui de Château-Thierry de 183 litres.

Le département de la Haute-Marne peut fournir 600 hectolitres de vins rouges.

Ceux de première classe sont récoltés à Aubigny, canton de Pranthoy, à cinq lieues de Langres ; ils ont peu de couleur, beaucoup de délicatesse et un agréable bouquet.

Ceux de deuxième classe sont récoltés à Vaux, à Rivière-les-Fosses et à Pranthoy, commune voisine de Langres, dans la partie méridionale du même arrondissement et dans la partie occidentale de l'arrondissement de Chaumon. Ces vins sont légers, coulants et agréables. Gye-sur-Anjou fournit des vins communs et les environs de St-Dizier, près de Vitry-sur-Marne, produisent une grande quantité de petits vins faibles et agréables dont la couleur est souvent renforcée avec des baies de sureau ou de l'orseille nommée dans le pays *brimbelle*.

Les tonneaux en usage à Langres sont des muids de 241 litres. A Vassy et à St-Dizier, les pièces de Champagne sont de 182 litres, les petits bars de 205 litres et les gros bars de 228 litres. A Chaumont, les muids sont de 230 litres.

Le département de l'Aube fournit 380,000 hectolitres de vins rouges et blancs.

Les rouges de première classe sont récoltés dans les Riceys, commune composée de trois bourgs, de Ricey-Haut, Ricey-Haute-Rive et Ricey-Bas, situés dans une vallée étroite, près de Bar-sur-Seine, environnée de coteaux et produisant de très-bons vins. Ils sont vifs, spiritueux, agréables et pourvus de bouquet et de sève. Après deux ans, ils acquièrent en bouteille beaucoup de qualité. Les meilleurs sont ceux des vignobles de Champeloche, de la Velue, les Roties, la Foret, Violette, Tronchoit, Boudier, Rotier, Foiseul, Chêne-Petot, Champaux, la Côte-de-Veau, à Balnot-sur-Laigne, et le Val-des-Riceys, à Aviray. Ces produits sont recherchés pour la Flandre, la Picardie et la Normandie. Ils précipitent très-promptement les boisons froides telles que le cidre et la bière, dont les habitants de ces provinces font usage.

Les vins rouges de seconde classe sont fournis par les communes qui environnent Troyes à 7 lieues à la ronde. Ils sont

ordinaires, agréables et se consomment dans le pays. Ceux de Bar-sur-Seine sont foncés et supportent mieux les transports. On cite ceux de la côte des Gravilliers, à Neuville.

Les vins blancs des Riceys sont vifs, pétillants, très-spiritueux et très-agréables. Ceux de Bar-sur-Aube sont jolis, peu spiritueux et se conservent pourtant bien, ainsi que ceux de Rigny-le-Feroun, près de Troyes. Les vins les plus connus en ce genre sont produits par la commune de Villenoxe, près de Nogent-sur-Seine.

Le siége du commerce des liquides de ce département est établi aux Riceys, à Bar-sur-Aube et à Bar-sur-Seine. Les tonneaux en usage se nomment *demi-queues* ou *jauges gros-bars* de 228 litres. Ceux de Villenoxe sont des pièces de 181 litres. On les dirige par terre à Arcis-sur-Aube et à Nogent-sur-Seine.

Les vins blancs de Champagne de première classe sont les vins secs de Sillery et les vins moelleux d'Ay, de Mareuil, de Disy, d'Hautvillers, de Pierry et d'Épernay, produits par le département de la Marne.

Les vins de seconde classe sont ceux des crûs de Cramont et des Crayons. Ceux d'Oger et de Rouelles, à Graives, sont de la troisième classe.

Le **vin de la chainette** se récolte en Bourgogne sur le vignoble de ce nom ; quoique de deuxième classe, dans les années de réussite, il égale à peu près le crû de Migraine, qui est de première qualité.

Le **vin Chaujolet** est récolté dans la commune de Meusne, à huit lieues de Blois, sur des coteaux où il existe des carrières de silex. Il est rouge, spiritueux, de bon goût et peut être mis en bouteilles après trois années de fût. Il y acquiert beaucoup de qualité.

Les **vins de Chartres** se récoltent dans cet arrondissement, formant une portion du département d'Eure-et-Loir. Il produit, année commune, 200,000 hectolitres de vins de qualité très-médiocre. Ils sont froids, peu savoureux et se conservent au plus deux années.

Le tonneau en usage se nomme *poinçon* et contient 210 à 230 litres.

Vins de chaudière. (Voyez VINS CUITS DE PROVENCE).

Vins du château Béchevelle. (Voyez VINS DE BÉCHEVELLE).

Les **vins du château de Bel-Air** tiennent le premier rang parmi les vins rouges de côtes du département de la Gironde. Ce vignoble est situé à St-Émilion, près de Libourne. Ces produits ont une belle couleur, du corps, du spiritueux et une sève très-agréable, accompagnée d'un bouquet particulier. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins du château Châlons** sont des vins blancs de première classe, récoltés près de Lons-le-Saulnier. Ils sont très-estimés pour leur moelleux, leur spiritueux, leur bouquet et leur sève aromatique.

Les **vins de Chateaudun** sont généralement médiocres en qualité, froids et peu savoureux. Ils ne supportent pas le transport et sont susceptibles de tourner dans les chaleurs.

Les **vins rouges du château du Haut-Brion** sont récoltés dans le département de la Gironde et ils tiennent le premier rang comme vins de Graves. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins rouges du château d'Izon**, dans la commune de Cantenac, tiennent le second rang parmi les vins du Médoc. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins rouges du château Laffitte**, dans la commune de Pauillac, tiennent le premier rang parmi les vins de Médoc. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins du château Latour** rivalisent avec les précédents et se vendent le même prix. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins rouges du château Margaux** sont aussi les rivaux des deux qui précédent. (Voyez VINS DE BORDEAUX.)

Vins de Chollet. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de Chypre** sont des vins de liqueur dont la couleur approche de celle de nos vins muscats. Leur vendange s'effectue en Turquie, pour les vins ordinaires en août et pour les vins fins en octobre. Les raisins sont portés dans des *linos* (celliers) où ils sont écrasés et pressés. Leur moût est doux et visqueux ; il est mis dans des vases de grès coniques, renversés, contenant 130 à 250 litres et foncés en terre à moitié de leur hauteur. Le vin y fermente 40 jours, au bout desquels on ferme les vases avec des couvercles en terre cuite. On abandonne le li-

quide à lui-même, sans lui enlever sa lie, jusqu'au moment de sa livraison. Les vases sont enduits d'un liquide bouillant, composé de térébenthine, de poix, de cendre de sarment, de sable très-fin et de poil de chèvre, qui bouche leurs pores hermétiquement. Après six ans, ce vin perd sa couleur, devient ambré et laisse échapper une lie grasse que les Cypriotes nomment *manna* et qui contribue par sa présence à l'améliorer. Il est d'usage de ne pas soutirer ce vin. Le vendeur a droit de retenir douze flacons par tonneau pour conserver la lie qui y est déposée.

La commanderie, qui a appartenu aux Templiers et aux chevaliers de Malte, est le canton où l'on récolte la meilleure qualité de vin dont on évalue la quantité à 2,500 hectolitres. Les achats se font dès la récolte, avec condition que le vendeur gardera les vins un an à ses périls et risques ; au bout de ce période, si le vin n'a pas les qualités requises, l'acheteur a la faculté de le refuser.

Le village d'Argos fournit des vins muscats qui se vendent souvent pour ceux de la commanderie. Ce vin est d'abord blanc et doux, mais en vieillissant il devient épais, rouge et finit, après 70 années, par pouvoir remplacer le jalap le plus renommé. Sa récolte ne dépasse pas 300 à 400 hectolitres.

Les Cypriotes ont l'habitude d'enfouir leurs meilleurs vins le jour de la naissance de leurs enfants, pour ne le déguster qu'à l'époque de leur mariage; aussi cette liqueur est-elle rare, même chez les négociants de l'île.

Les entrepôts des vins de Chypre sont Arnica, situé sur la côte de l'île, à neuf lieues S. O. de Fagamouste, et Nicosie, ville capitale située à une lieue de la mer. Ils se vendent à la cruche, contenant 6 litres 47/100, au baril de 4 vases et à la charge de 16 vases ou de 103 litres 52/100. Les tonneaux en usage pour l'expédition contiennent 70 vases ou 453 lit. ; les dames-jeannes couvertes de jonc sont aussi usitées et tiennent deux cruches et demie ou 16 litres 17/100.

Le vin vieux de Chypre est un fébrifuge recommandable. Des fièvres chroniques ont été guéries par son usage; à petite dose, il procure le sommeil et guérit les blessures en compresses extérieures.

Les **vins du département du Cher** sont fournis par

une partie du Berry et du Bourbonnais, contenant les trois arrondissements de Bourges, de Saint-Amand et de Sancerre, qui récoltent 270,000 hectolitres de vins blancs et rouges, produits par les cépages dits *teinturier*, *grand noir* et *pineau* pour les rouges, et pour les blancs, *pinet gris*, *sauvignon* et *mélier*

Les vins rouges de Saint-Satur, prés de Sancerre, sont les plus estimés. Ils sont peu colorés, mais délicats, spiritueux et d'un goût agréable. On les compare à ceux de la seconde cuvée de Joigny (département de l'Yonne). On peut les conserver longtemps dans des celliers frais.

Les vins de Sancerre sont colorés, spiritueux et de bon goût, de même que ceux de Bourges et de Saint-Amand, qui sont de conserve. Les autres sont froids, pesants, grossiers et s'altèrent promptement.

Quant aux vins blancs, les meilleurs sout ceux du canton de Sancerre et des vignobles de Chavignol et de Saint-Satur. Ils ont de la douceur et du moustillant d'abord ; en vieillissant, ils conservent leur blancheur, leur vinosité et leur bon goût. Les arrondissements de Saint-Amand et de Bourges en produisent d'une qualité inférieure, qui sont dirigés sur Paris et Orléans, pour être convertis en vinaigre ou en eau-de-vie.

Les tonneaux en usage sont les poinçons de 220 litres.

Le **vin clairette de Die** se récolte sur les rives de la Drôme, à 40 kilom. de Valence. Ils sont blancs, doux, spiritueux, agréables et moussent comme le vin de Champagne, dans les premières années de leur récolte. Ils circulent en barriques de 210 litres.

Le **vin du clos des Buandières** se récolte aux environs de Rochefort, dans la commune de Saint-Aubin. Ils sont blancs et servent à former des vins mousseux fins et agréables, mais ils sont capiteux et moins délicats que ceux de Champagne. (Voyez VINS D'ANJOU).

Les **vins clairets** sont récoltés dans les vignobles de Monte-Termino, près de Chambéry. Ils sont rouges, peu foncés, légers, fins, délicats, agréables et d'un très-joli bouquet après quelques années d'attente.

Le **vin du Grand-Morin** est blanc et se récolte sur les

coteaux qui environnent Saumur. Il est corsé, spiritueux, fin et d'un bouquet agréable, quoique trop capiteux.

Le **vin du Clairiou** est un vin rouge récolté sur la grande côte d'Auxerre. Il peut rivaliser, quoique de deuxième classe, avec le vin de migraine.

Les **vins rouges de Clermont-Ferrand,** de première classe, sont légers, délicats et agréables. Après trois ou quatre années de fût, ils acquièrent de la finesse et un bouquet qui rappelle celui du vin de Bordeaux de troisième classe.

Les **vins de Chambolle** sont rouges et figurent parmi les vins de deuxième classe de la Bourgogne. Ils sont dits *Volnays de la côte de Nuits*. Quoique agréables et fins, ils ont plus de corps et de spiritueux que les Volnays proprement dits et se conservent plus long-temps.

Les **vins du clos du Château** se récoltent dans le département de la Haute-Saône, à Ray, à sept lieues de Gray. Ce crû fournit des vins rouges délicats qui se conservent long-temps et qui acquièrent de la qualité et du bouquet en vieillissant.

Les **vins rouges du clos Vougeot** se récoltent dans ce vignoble, situé à trois lieues de Dijon et sont remarquables par leur belle couleur, leur arôme, leur délicatesse et la finesse de leur goût.

Le **vin du clos de Jasnières** se récolte dans ce vignoble, cité pour être le meilleur du département de la Sarthe. On lui accorde un bon goût, du corps et du spiritueux.

Les **vins des clos du grand** et **du petit Morin** sont blancs et récoltés dans des crûs situés près de Saumur. Ils sont corsés, spiritueux, de bon goût, agréables et très-capiteux.

Les **vins de la Commanderie** sont récoltés en Turquie dans une île que les Grecs appellent *Orni*, située entre le mont Olympe, la ville de Limasol et celle de Paphos. Ils sont doux, spiritueux et parfumés. L'achat s'en fait au moment de la récolte. Les plus renommés sont ceux du village d'Argos. (Voyez VINS DE CHYPRE).

Ce vin est un excellent fébrifuge, lorsqu'il est parvenu à l'âge de quarante et soixante ans.

Les **vins du clos de Saint-Nicolas** se récoltent dans l'arrondissement de Chinon. Ils sont rouges, foncés, pleins de

corps et de spiritueux, durs d'abord et en vieillissant agréables. Ils finissent par imiter les vins de Bordeaux par leur parfum, qui rappelle celui de la framboise.

Les **vins rouges de Colmar** ont beaucoup d'analogie avec les bons vins ordinaires de Bourgogne, particulièrement ceux du crû de Geisbourg qui, pour être mis en bouteilles, exigent quatre ans de fût; ils acquièrent alors des qualités exquises. Les vins blancs de cette contrée sont secs, séveux, corsés et spiritueux. Ils se distinguent par un goût de noisette qui les fait nommer *eschgriès*. Ceux qui ont un goût aromatique prononcé se disent *kiterlés*. Ces liquides servent à Mayence à renforcer les vins du Rhin.

Les **vins du clos Sainte-Marie** se récoltent aux environs d'Orléans. Ils sont rouges, excellents, spiritueux et d'un bouquet agréable.

Les **vins du Caunonao** sont des vins de liqueur récoltés dans l'île de Sardaigne. Ils sont d'une couleur rouge foncée qui rappelle celle des vins espagnols. Ils ont le parfum, la douceur et l'agrément des vins de Malvoisie. Ils s'expédient de Cagliari en dames-jeannes de 20 à 30 litres.

Les **vins de Cologne** sont blancs et de basse qualité. On distingue comme assez agréables ceux de Hersel, à trois lieues de Bruhl, sur le bord du Rhin.

Les mesures en usage sont le viertel de 6 litres, l'ohm de 156 litres et la tonne de 958 litres.

Les **vins de Constance** sont, après le Tokai, les meilleurs vins de liqueur du globe. Ils ont une douceur agréable, beaucoup de finesse, du spiritueux et un bouquet des plus suaves. Le vin blanc, quoique un peu moins corsé et moins liquoreux que le rouge, se vend à peu près le même prix.

Le meilleur est fourni par la partie basse de la montagne de la Table, exposée à l'E., à 2 lieues du Cap, et divisée en Haut et Bas-Constance. La contrée fournit, dans les années abondantes, 900 à 1,000 hectolitres de vins qu'on vend d'avance et qu'on se procure difficilement. Les Hollandais en avaient autrefois le monopole et le faisaient payer jusqu'à 5 fr. la bouteille. Les plantations importantes qui ont été faites dans la ferme de

Witteboom et qui doivent produire des vins semblables, modéreront sans doute ces prix.

Les vins qui se récoltent entre la baie de Falso et celle de la Table sont nommés *muscats* sur les lieux et sont vendus en Europe comme vins de Constance; ils sont loin d'en posséder les qualités. Les plus estimés sont ceux des crûs de Becker et de Hendrick. Ils sont de seconde classe.

La troisième classe, récoltée dans le district du Cap et dans les cantons de la Perle, de Dragestein et de Stellenbosch, se compose de vins blancs secs et de bon goût, dits *vins du Rhin du Cap*. Les rouges sont plus foncés que ceux de Constance, corsés, spiritueux et parfumés. On les vend sous le nom de *vins de Rota*, à cause de leur ressemblance avec ce vin espagnol.

Ces vins se logent dans de petits barils, nommés *alvrames*, contenant 80 litres. Les vins ordinaires sont mis en pipes de 415 litres et dans des fûts provenant de vins étrangers. Les mesures en usage sont le demi-ohm de 74 litres, et le legger de 119 litres.

Les **vins de Corse** sont récoltés dans les cinq arrondissements qui composent le département de ce nom; ce sont: Ajaccio, Bastia, Calvi, Corte et Sartène. Ces vins sont généralement liquoreux et acerbes, blancs ou rouges. On cite cependant ceux d'Ajaccio et de Sartène comme ayant du corps, de la délicatesse et un goût agréable.

Au cap Corse, on en fait qui sont liquoreux, doux, spiritueux, parfumés et fort agréables. Ils se vendent au barillo, contenant 150 litres.

Le **vin rouge de Corton** se récolte dans le département de la Côte-d'Or, près d'Aloxe. Il est de première classe et peut rivaliser avec les vins de Saint-Georges ; il a même plus de moelleux, mais moins d'agrément. Il est coloré, corsé, vigoureux, se conserve long-temps et acquiert en vieillissant beaucoup de sève et d'agrément.

Le **vin rouge des Cordeliers** se récolte près de Saumur. Il est corsé, coloré, de bon goût et très-généreux. Il arrive à sa perfection après quatre ou cinq années de garde.

Les **vins de Coquempin** se récoltent dans le crû de ce

nom, situé à six lieues de Sion, en Suisse. Ils sont colorés, spiritueux et agréables.

Vins du clos d'Estournel. (Voyez VINS DE BORDEAUX, COMMUNE DE SAINT-ESTÈPHE).

Les **vins de cotillons** sont blancs et récoltés dans le Languedoc, près de Tournon. Ils sont légers, délicats, agréables et moussent comme ceux de Saint-Péray.

Vins de côtes. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de la Crimée** se récoltent dans cette presqu'île, entre la mer Noire et la mer d'Azow, dans le gouvernement russe nommé *la Tauride*. Ils sont assimilés aux Champagnes, sans en avoir toutes les qualités.

Les **vins des côtes de Saint-Jacques** se récoltent près d'Auxerre. Ils sont rouges, légers, délicats et fins. Ils ont de la sève et du bouquet. (Voyez VINS DE BOURGOGNE).

Les **vins de la Côte-d'Or** ou *vins de la Haute-Bourgogne* ont toutes les qualités qui constituent les vins exquis. (Voyez VINS DE BOURGOGNE).

Le **vin de Cotnar**, dans la Moldavie, se récolte aux environs de cette ville, dans le district de Harlew, près du Danube. Sa couleur est verte et devient plus belle et plus foncée avec le temps. Gardé trois ans dans une cave fraîche, il devient très-généreux. On lui accorde plus d'agrément qu'au vin de Tokai. Pour le transporter, on le sépare de sa lie qui lui ferait perdre sa force.

Le **vin de Cruet** est récolté près de Chambéry, dans levignoble de ce nom. Il est rouge, corsé, spiritueux et de bon goût. Après cinq ans de fût, il acquiert un bouquet agréable et se conserve vingt-cinq ans sans s'altérer.

Le **vin de Crève-Cœur** est rouge et produit par le vignoble de ce nom, situé près de Sens (département de l'Yonne). Il a du rapport avec les vins de la grande côte d'Auxerre de seconde cuvée.

Vins du Dauphiné et **du Lyonnais** (Voyez VINS DE BOURGOGNE).

Les **vins du Danube** sont récoltés du côté de Vienne en Autriche. Ils sont d'un blanc verdâtre et deviennent potables en peu de temps. On cite ceux de Psaffstaeten comme les meilleurs.

Le **département de la Dordogne** fournit 700,000 à 800,000 hectolitres de vins. Les meilleurs se récoltent dans l'arrondissement de Bergerac. Ceux de la rive droite sont vifs, légers, fins, spiritueux et parfumés. Ceux de la rive gauche sont plus colorés, plus corsés et moins agréables. Les vins blancs du pays sont d'une extrême douceur; les plus recherchés sont fournis par les vignobles de la rive gauche; ceux de la rive droite, presque aussi liquoreux, perdent promptement leur douceur, qui est remplacée par du spiritueux. Ils sont préférables comme boisson quotidienne.

Les vins rouges de première classe de la rive droite proviennent des communes de Creysse, Genestet, Prigourieux, La Force, Sainte-Foy-les-Vignes et Lembras, où l'on trouve les crûs de la Terrasse, de la Briasse, des Farcies, de Pécharment, de Rouay, de Corbiac, de Rossette, de Labaume, de la Catte, du Terme-du-Roi, de Ginet-Fayte, de Latour et de Concombre. Sur la rive gauche, on cite les crûs de Montmarvès, de Roussigue, de Gautier, de Montaud et de Saint-Ongé-de-la-Borde. Ces derniers vins peuvent durer trente et quarante ans sans se décomposer.

Les vins de la seconde classe sont récoltés dans les cantons de Linde, de Beaumont et de Cunège. Le crû le plus distingué est celui de Mousac, à Beaumont. Les cantons de Domme, de Saint-Cyprien, de Thonac et de Saint-Léon, près de Martignac, ont une couleur foncée, beaucoup de corps, du spiritueux et un bon goût. Ils exigent quatre ans de fût pour acquérir leur maturité. On les recherche pour les mélanges.

Le canton de Chancelade, près de Périgueux, produit des vins passables, spiritueux et de bon goût. Le plus estimé provient du crû du château de Salegourde qui prend, en vieillissant, beaucoup d'agrément.

Les crûs qui entourent Ribérac donnent des vins colorés et spiritueux, surtout ceux des vignes basses; ceux des vignes hautes sont grossiers et acerbes.

Les vignobles de Nontron, de Périgueux, de Ribérac et de Sarlat sont presque tous inférieurs et leurs produits sont convertis en eau-de-vie. (Voyez VINS DE BERGERAC).

Le **vin de dattier** se fait en Égypte avec le suc de ce vé-

gétal auquel on ajoute des raisins de Corinthe. Il fait les délices des indigènes.

Les **vins d'Épernay** sont blancs et récoltés dans la commune de ce nom, en Champagne. Ils sont inférieurs à ceux des environs, nommés *Sillery, Disy* et *Pierry*. (Voyez VINS DE CHAMPAGNE).

Le **vin Dépôt-Pierre** se récolte dans le royaume de Perse. Il est rouge, peu foncé, de bon goût, corsé, spiritueux, séveux et parfumé. On le recommande pour ses vertus toniques, et quoique très-chaud, il ne porte pas à la tête. Il est logé ordinairement dans des bouteilles rondes à long col, contenant 2 à 5 litres de liqueur.

Vins de Dijon. (Voyez VINS DE BOURGOGNE).

Les **vins rouges du duché de Parme** ont une couleur foncée et sont presque tous consommés dans le pays. On cite comme les meilleurs ceux de l'arrondissement de Borgo-san-Domino, où l'on prépare quelques bons vins de liqueur.

Les **vins rouges du duché de Toscane** sont lourds, colorés et pâteux. Ils rappellent les vins communs de Bordeaux. Les vins blancs sont meilleurs et se font à Monte-Pulcino. Ils ont une brillante couleur, un parfum aromatique et agréable, beaucoup de douceur et de la fermeté. Ils sont logés en bouteilles empaillées de 1 litre. Au lieu de boucher les bouteilles, on verse sur le vin un peu d'huile.

Livourne est le centre du commerce de ces liquides. Les mesures en usage sont les barils de 41 litres 60/100 et de 37 litres 38/100. Les barils de Florence sont de 45 litres 58/100.

Le **vin rouge** dit **l'Écrivain** se récolte en Chantagne, contrée qui s'étend sur les bords du Rhône, depuis le lac de Burget jusqu'à l'embouchure du Fier, dans le royaume de Sardaigne. Il a été en grande réputation autrefois.

Les **vins de l'Etna** de première qualité ont un goût agréable, surtout ceux de Mascoli et des environs de Taormina et de Messine. On cite ensuite ceux de Catane, près de Syracuse, qui ont de la force et supportent le mouillage. Ils ont un goût de goudron désagréable au palais pour qui n'y est pas habitué.

Les vins de liqueur de cette contrée se font à Syracuse et sont doux, sans fadeur, pleins de finesse, de sève et de parfum.

Le **vin l'Eschgrièse** est un vin blanc récolté à Guebwiller, près de Colmar. Il a du corps, du spiritueux, de la sève et un goût de noisette. (Voyez VIN DE COLMAR).

Les **vins d'Espagne** sont produits par les quatorze provinces de ce pays, dont certaines prennent le nom de *royaume;* ce sont la Galice, les Asturies, la Biscaye, la Navarre, l'Aragon, la Catalogne, le royaume de Léon, la Vieille-Castille, la Nouvelle-Castille, Valence, l'Estramadure, l'Andalousie, la Murcie et la Grenade. (Voyez les vins de chacune de ces provinces).

Les **vins de l'Estramadure** se récoltent près de Placencia. Ils sont rouges, moelleux, colorés, corsés, spiritueux, fins, délicats et pourvus d'un bouquet très-suave. Ils peuvent se comparer aux bons vins français de seconde classe.

Les vins nommés **essence de Tokai** se font dans le comté de Zemplin, dans l'empire d'Autriche. Ils sont reconnus de supérieure qualité comme vins de liqueur.

Les **vins des États-Unis** sont généralement de qualité secondaire. Ils sont tous consommés sur les lieux et présentent peu d'intérêt pour le commerce.

Les **vins d'Évreux** (département de l'Eure) n'ont pas beaucoup de qualité. Les meilleurs se récoltent dans l'arrondissement des Andelys. Ils se logent en pipes de 216 à 284 litres.

Le **vin de Falerne** se récolte dans la Campanie. Il est blanc, agréable, et on le surnomme *Aspermo.* Il mousse comme le Champagne. On le vend au barillo de 42 litres, à la botta de 508 litres et au carro de 1,016 litres.

Les **vins de Faro** se récoltent à 16 myriam. de Lisbonne, dans les Algarves. Ils jouissent d'une grande renommée et sont blancs. Ils parviennent rarement en France. La mesure en usage est le quartilho de 347/1000 de litre.

Le **vin le Finkenwein** est un vin blanc excellent, récolté à Molsheim, près de Strasbourg.

Le **vin fondellol** se récolte en Espagne, près d'Alicante. Il est d'un rouge foncé qui lui fait donner le nom de *tinto.* Après avoir perdu une partie de sa couleur, il prend le nom de *fondellol.* Il est recherché pour ses vertus toniques ; il est liquoreux, corsé, généreux, agréable et un peu médicinal. Il contracte en vieillissant un goût piquant qui le caractérise.

Les **vins de la Franche-Comté** sont produits par les départements de la Haute-Saône, du Doubs et du Jura.

Le premier donne 400,000 hectolitres de vins rouges réputés. On cite ceux de Gray, dans la commune de Ray, où est situé le clos du Château ; ceux de Vesoul viennent ensuite. Ces liquides ont une belle couleur, du corps, un bouquet et gagnent à être gardés. Les autres vins du département sont de basse qualité.

Les tonneaux en usage à Vesoul sont les feuillettes ou demi-pièces de 100 litres et les quartaux de 75. Gray se sert de pièces de 180 litres.

Le Doubs produit 200,000 hectolitres de vins rouges ou blancs. Les meilleurs figurent dans les vins ordinaires. Les rouges se récoltent aux environs de Besançon. On cite comme agréables ceux des vignobles des Trois-Chalets et d'Éminguey, et en vins blancs, ceux de Milerey, près de Besançon. Ils moussent et gagnent beaucoup en vieillissant.

Le tonneau en usage à Besançon est la pièce de 212 litres, le muid de 304 à 508 litres et la queue de deux pièces. Il existe aussi d'autres mesures ; le *quarri* de 79 litres, la *tinne* de 53 litres et le *setier* de 50.

Le Jura fournit 500,000 hectolitres de vins. Les rouges sont plus piquants que moelleux. Les meilleurs gagnent en vieillissant. On cite pour tels ceux des Arsures, près d'Arbois. Les meilleurs vins blancs se récoltent à Château-Châlons, près de Lons-le-Saulnier, et à Arbois, près de Poligny. Ceux-ci sont bons jeunes, doux, pétillants et mousseux.

Les communes de l'Étoile, de Quintigny, de Montigny et de Potigny fournissent des vins blancs qui rivalisent avec ceux qui précèdent. Le commerce des vins du Jura se fait à Lons-le-Saulnier. Les tonneaux en usage sont les muids de 300 litres et le baral de 58 litres.

Les **vins de Franconie** sont récoltés dans le royaume de Bavière, aux environs de Wurtsbourg. Les rouges sont peu abondants et ordinaires. On cite cependant ceux des vignobles de Kœnigsbeck, près de Neustadt et de Wangan, près de Lindau. Quant aux vins blancs, ils sont plus ou moins estimés. Les meilleurs appartiennent au roi de Bavière et à l'hôpital Saint-Esprit. Ceux de 1811 se sont vendus 12 et 13 fr. la bouteille.

La Franconie prépare des vins de liqueurs, dits *vins de paille*, qui se rapprochent de ceux de l'Alsace et sont même plus aromatiques. A Achaffenbourg, on récolte le vin almus (jonc odorifère), qui est recherché et qui ressemble aux vins doux de Hongrie.

Le commerce de ces produits se fait à Wurtsbourg ; ils se vendent à une mesure nommée *leymer* de 61 litres, et au *fuder* de 731 litres.

Vins de Fronsac. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin fuencaral** est un vin de liqueur excellent qui se prépare près de Madrid. Il est des plus renommés.

Les **vins de Frontignan** sont blancs et remarquables par leur douceur, leur corps, leur goût de fruit et leur parfum suave. Ils se conservent très-long-temps, gagnent en vieillissant et supportent sans s'altérer les voyages de long cours.

Le **vin de fruit** est une liqueur fermentée que l'on prépare à Lucerne, canton de Suisse, avec des fruits.

Les **vins du Gatinais** sont récoltés dans les arrondissements de Montargis et de Pithiviers. Ils sont rouge foncé, grossiers, peu spiritueux et communs. On en fait de bons vins par les coupages.

Le **vin garnaccia** se récolte dans l'île de Sardaigne et sur les vignobles de Sorso, de Bosa et d'Alghieri. Il est rouge, doux, parfumé et très-délicat. Il s'expédie de Cagliari en dames-jeannes de 20 à 30 litres.

Les **vins de la Gascogne** sont fournis par le département du Gers, divisé en cinq arrondissements, qui sont Auch, Condom, Lectoure, Loubez et Mirande. Ils sont inférieurs, excepté ceux de Verlus, de Nogaro, de Viella et de Gouts, aux environs d'Auch, qui peuvent passer pour vins ordinaires.

Auch, Condom et Mirande sont les villes où s'opère le commerce de ces liquides. Le tonneau en usage est la barrique de 220 à 230 litres.

Le **vin gebirgwein** (vin de montagne) se récolte sur les montagnes au sud de Vienne, en Autriche. Il est blanc verdâtre et devient potable en peu de temps. Il est recherché et acquiert de la qualité en vieillissant. Il se conserve pendant trente ans.

Les mesures de Vienne sont le mass de 1 litre 42/100, l'eymer

de 56 litres 80/100, le dreyling de 1,696 litres et le fuder de 1,777 litres.

Les **vins rouges de Gaillac,** chef-lieu d'arrondissement du département du Tarn, sont foncés et très-recherchés par le commerce pour faire des coupages et colorer les vins blancs. On les distingue comme ceux de Cahors par vins à une, à deux, à trois et à quatre couleurs. Les crûs privilégiés sont ceux de l'arrondissement de Gaillac, puis ceux des communes de Florentin, Meilhart, La Roque, Lagrave, Tecon et Rabastens.

Les vins blancs de cette provenance ont de la douceur, du corps, du spiritueux et un goût fort agréable. On en expédie beaucoup en Hollande et en Belgique.

Le tonneau en usage est la barrique de 203 à 215 litres.

Les **vins gentils** sont les meilleurs vins de l'Alsace. On les récolte près de Colmar et on les compare au vin de la Basse-Bourgogne. Après trois années de fût, ils se conservent en bouteilles plus de vingt ans en acquérant de la qualité.

Le **vin giro** est un vin de liqueur que l'on fait dans l'île de Sardaigne et qui est très-estimé.

Le **vin de Giscours** est récolté dans la commune de Labarde, où il figure comme bon crû de Médoc. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin de Gorce** est récolté dans la commune de Cantenac et y figure comme bon crû de Médoc. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins rouges et blancs gouttes-d'or** se récoltent à Meursault, près de Beaune. Ils font partie des seconds crûs de la Haute-Bourgogne. Les blancs rivalisent avec les vins de Mont-Rachet. Leur nom leur vient de leur brillant. Ils ont beaucoup de finesse, de délicatesse et de parfum.

Vins de graves. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin de la gravière** se récolte aux environs de Tonnerre. Il est blanc et figure comme crû de deuxième classe. (Voyez VINS DE BOURGOGNE).

Le **vin gréco** est un vin de liqueur, fabriqué dans l'État-Romain et dans l'Italie méridionale. On lui accorde des qualités recommandables.

Les **vins grenaches** sont récoltés sur les vignobles qui entourent Sarragosse, dans l'Aragon. Ils ont une couleur d'œil de

perdrix, beaucoup de spiritueux et de délicatesse et une douceur des plus agréables.

Les **vins de la Grèce** sont variés et fournis par les îles de l'Archipel. Ils sont blancs et d'abord sulfureux, très-doux et peu agréables; en vieillissant, ils acquièrent beaucoup de qualité. Les Russes les estiment et les monopolisent.

Le **vin gressen** est blanc et se récolte aux environs de Wurtsbourg, sur la rive droite du Mein. Il tient le premier rang parmi les vins de cette contrée.

Le **vin gringet** est blanc et récolté dans le vignoble d'Aise, à Bonneville-sur-Larve, près de Cluse, en Suisse. Il tient un rang supérieur et est remarquable par la propriété qu'il a de ne pas enivrer un buveur assis; mais dès qu'il se lève et prend l'air, il perd l'usage de ses jambes.

Le **vin de Gruau-Larose** tient un rang distingué parmi les vins du Médoc. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins guette-soleil** sont blancs et figurent dans la troisième classe des vins de la Basse-Bourgogne, récoltés dans l'arrondissement de Tonnerre.

Le **vin Harsen** est blanc et figure dans la première classe des vins de Franconie. Il est récolté aux environs de Bamberg et est spiritueux, parfumé et d'un goût agréable.

Le **vin du Haut-Brion** figure en première ligne dans les vins de Bordeaux. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vins du Haut-Barsac. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de la Haute-Bourgogne** sont fournis par le département de la Côte-d'Or, y compris l'arrondissement de Châlons-sur-Saône (département de Seine-et-Loire), formé de la Haute-Bourgogne et divisé en cinq arrondissements, qui sont Dijon, Beaune, Châtillon-sur-Seine, Semur et Châlons-sur-Saône. (Voyez VINS DE BOURGOGNE).

Les **vins de l'Hermitage** sont fournis par la commune de Tain, sur le Rhône, aux environs de Valence. Les rouges rivalisent avec les premiers crûs du Bordelais et de la Haute-Bourgogne. Ils sont très-recherchés,

Les **vins de l'Hérault** sont fournis par la partie du Bas-Languedoc, qui est divisée en quatre arrondissements, qui sont Montpellier, Béziers, Lodève et Saint-Pons-de-Tomier.

Les vins rouges de première classe sont fournis par les vignobles de Montpellier, nommés Saint-Georges-d'Orques, Vérargues, Saint-Christol, Saint-Drézery, Saint-Génies et Castries. Les vins de la commune de Sauvian, près de Béziers, où se trouve le crû de Despagnac, sont aussi estimés. Ces produits ont les qualités des vins de Collioure (département des Pyrénées-Orientales). On en fait des vins de grenache.

Les vins de deuxième classe sont fournis par les communes de Montpellier, nommées Garrigues, Pérols, Villeveyrac, Bouzigues, Frontignan et Poussan. Leurs premières cuvées produisent les vins de montagne, qui ont une belle couleur, du corps, du spiritueux et de l'analogie avec les deuxièmes classes du Roussillon.

Les vins de troisième classe sont fournis par les communes de Pézenas, d'Agde et de Béziers. Ils sont dits *vins de cargaison*. L'arrondissement de Lodève fournit des vins rouges inférieurs, dits *vins de chaudière*, que l'on convertit en eau-de-vie.

Les **vins blancs de l'Hérault** de première classe sont fournis par Frontignan et Lunel. Ils sont sans égaux. Ceux de Frontignan se distinguent par leur douceur, leur corps, leur goût de fruit et leur suavité. Les Lunel sont plus fins, mais moins corsés. Ils supportent moins bien d'ailleurs les voyages de long cours.

Les vins blancs de deuxième classe sont fournis par les vignobles de Pomerols et des environs de Marseillan. Ceux de Picardan sont très-liquoreux, de bon goût, pourvus de sève, de bouquet et de spiritueux. On les recherche pour procurer, par le coupage, de la douceur, de l'agrément et du spiritueux aux vins blancs qui n'en ont pas. Il perd sa douceur en vieillissant et prend le goût sec des vins d'Espagne, sans en avoir la finesse. Il supporte les voyages de long cours sans s'altérer. En seconde ligne figurent les vins des environs de Béziers et des communes de Maureilhan et de Sauvian. La première donne des vins muscats rouges très-estimés, et dans la seconde, le vignoble de Despagnac jouit d'une grande renommée.

Les vins de troisième classe sont récoltés dans les communes de Cazouls-lès-Béziers, de Bassau et de Montbassin. Ils sont agréables, mais moins fins que ceux qui précèdent. On les nomme *muscatelles*.

Ces liquides se vendent à la tiercerole ou barrique de 221 à 228 litres, ou en petites pièces de 114 litres.

Le **vin Hinterhauser** se récolte à Rudeshein, près de Mayence, en Allemagne. Il est rouge, possède beaucoup de corps et un parfum très-agréable. Il est moins piquant que la plupart des vins du Rhin.

Les **vins de Hollande** sont fournis par la principauté de Liége, les duchés de Limbourg, de Luxembourg et de Bouillon. Ils sont en général médiocres; on cite cependant les vins blancs de Witnigen, dans le canton de Grewenmacher.

Les **vins de la Hongrie** sont blancs et très-estimés. Les plus réputés sont ceux de Tokai, bourg considérable à 12 lieues de Cracovie, et ceux de Mezès-Malé, récoltés à Tarkal et dont la saveur est délectable. Viennent ensuite les vins de Tallaya, de Zambor, de Szeghy, de Szadany et de Tolesva, qui sont plus ou moins agréables. L'empire d'Autriche possède des vignobles riches en produits liquoreux.

Vins de l'île de Corse. (Voyez VINS DE CORSE).

Le **vin Jenerody** est un vin de liqueur de 2me classe, récolté à Zante, près Céphalonie, aux îles Ioniennes. Il se rapproche du vin de Tokai et est peu connu en France.

Le **vin de Johannisberg** est le meilleur vin de l'Allemagne. Il provient d'un château situé sur la montagne de même nom, près de Mentz, dans le duché de Nassau.

Les **vins blancs du département du Jura** sont fournis par les quatre arrondissements de Lons-le-Saulnier, Dôle, Poligny et St-Claude, qui produisent 500,000 hectolitres environ. Les vins rouges de ces contrées sont plutôt piquants que moelleux.

Les vins rouges de première classe sont fournis par les Arçures, près d'Arbois. Ils sont peu colorés, mais ils ont de la finesse, du spiritueux et un bouquet de framboise. Après six ans de fût, ils se conservent long-temps en bouteille, en prenant de la qualité. On cite aussi les crûs de Saligny, de Marnox, d'Aigle-Pierre, et d'Arbois, près de Poligny.

Les vins de seconde classe sont récoltés dans les communes de Voiteur, Menetu, Blandans, Vadans, St-Lothain, Poligny, Gerage et St-Laurent, près de Lons-le-Saulnier.

Les vins blancs de première classe sont fournis par Château-Châlons, Arbois et Pupilin. Ils sont plus ou moins mousseux.

Les tonneaux en usage sont le muid de 300 litres et le baral de 58 litres.

Le **vin de Jurançon** est un vin blanc, récolté près de Pau, qui se distingue par un goût et un parfum de truffe. Il est délicat, moelleux, mais peu corsé.

Le **vin kirchvein** se récolte près de Remagnen, dans l'arrondissement de Bonn, en Allemagne. Il est blanc et de seconde classe.

Les **vins de kirwan** sont récoltés dans la commune de Cantenac, en Médoc; ils sont de première classe. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vin kitterlé. (Voyez VIN ESCHGRIÈSE).

Les **vins kléber** sont récoltés aux environs de Strasbourg. Ils sont blancs, agréables, doux et parfumés.

Les **vins kiestrich** sont des vins rouges récoltés aux environs de Mayence, en Allemagne; ils sont parfumés, délicats et agréables. On les classe en quatrième ligne.

Le **vin labrusca** est fourni par le Mantouan, en Autriche. On le recherche pour son goût particulier.

Le **vin lacryma-christi** est coloré, liquoreux et exquis. Il se récolte dans les vignobles qui avoisinent le mont Vésuve. On le réserve pour la maison du roi de Naples. Les mesures en usage sont le barillo de 42 litres, la botta de 508 litres et le carro de 1,016 litres.

Le **vin de Laffitte** est rouge, fin, soyeux, plein de sève et de bouquet. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin lagrima** est un vin de liqueur d'une couleur ambrée, qui se renforce en vieillissant. Son goût et son parfum sont agréables. Il se récolte à Malaga, dans le royaume de Grenade. On le vend à l'arobe de 15 litres, en quarteroles de 17 litres, en pipes de 472 litres et en barils plus petits.

Les **vins du Languedoc** sont fournis par huit départements qui sont : l'Ardèche, la Lozère, le Gard, le Tarn-et-Garonne, le Tarn, l'Hérault, la Haute-Garonne et l'Aude. (Voyez CHACUN D'EUX).

Les **vins de Laon**, dans le département de l'Aisne, sont ad-

mis comme vins ordinaires et ne peuvent figurer que dans la cinquième classe des vins de France. Ils sont légers, délicats, spiritueux et agréables.

Le tonneau en usage se nomme *pièce* et contient 205 litres et demi.

Le **vin de Laroze** est récolté à St-Julien en Médoc. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vin de Latour. (Voyez CHATEAU-LATOUR OU VINS DE BORDEAUX).

Vin de Léoville. (Voyez COMMUNE DE St-JULIEN, dans les vins de Bordeaux).

Le **vin de Leistz** est un vin blanc récolté aux environs de Wurtzbourg, dans la Franconie. Il est sec, spiritueux, parfumé et très-estimé. Il prend le premier rang parmi les vins de l'Allemagne.

Le **vin Liebfrauenmilch** (lait de Notre-Dame), est un vin blanc de première classe récolté dans le grand-duché de Hesse-Darmstad, près de Spire, en Allemagne.

Le **vin de Limoux**, connu sous le nom de *blanquette*, se récolte aux environs de cette ville et à Magrie, prés de Carcassonne. Il est blanc, doux, spiritueux, léger et pourvu d'un joli bouquet. Il se vend à Narbonne au muid de 365 litres ou à la charge de 94 litres ou de 109 litres.

Les **vins de Lisbonne** sont fournis par les vignobles de l'ancien royaume des Algarves; ils sont généralement bons, rouges ou blancs. Les supérieurs sont ceux de Faro, près du cap Santa-Maria, de Sinés, dans la province d'Alem-Tejo et de Tavira, à l'embouchure de la Segua. Ils sont blancs et de bonne qualité.

Les fûts en usage sont le quartilho de 347/1000 de litre, la canada de quatre quartilhos, le cantaro de six canados, l'almude de deux cantaros, la pipa de trente almudes et le tonel ou tonelada de deux pipas ou de 10 hectolitres.

Les **vins du Limousin** sont fournis par le département de la Haute-Vienne, divisé en quatre arrondissements, qui sont Limoges, Bellac, Rochechouart et Saint-Yriex. Ils sont plats, plutôt doux que verts et sujets à tourner dans les grandes chaleurs. On les consomme sur les lieux.

Le **vin de Loi** se fait dans la province de Retimo, près de

Candie. Il est blanc, fin, délicat, parfumé et se conserve longtemps. Il remplace le vin de Candie dans le commerce.

Les **vins de la Lozère** sont rouges ou blancs et de très-mauvaise qualité. Ils ne peuvent supporter le transport et se récoltent dans les Cévennes et dans les vallons de Marvejols et de Florac.

Les **vins de Lons-le-Saulnier** (Jura) sont rouges et blancs et réputés comme les meilleurs du département. Le tonneau en usage est le muid de 300 litres et le baral de 58 litres.

Les **vins de la Lorraine** sont fournis par les quatre départements qui composent cette province. Ils sont rouges ou blancs, assez bons, mais très-faibles. Ils ne peuvent supporter le transport et figurent peu dans le commerce. On les convertit en eau-de-vie.

Vins de Ludon. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vins du Lyonnais. (Voyez VINS DU DAUPHINÉ).

Le **vin de Lunel** est un vin blanc muscat excellent, qui rivalise avec ceux de Frontignan; il a cependant moins de corps et une sève moins agréable. Il ne se conserve pas. Le Lunel rouge est commun et se convertit en eau-de-vie.

Le **vin maccabeo** est blanc, liquoreux et se rapproche du vin muscat de Rivesaltes et du Tokay. Il est fourni par la commune de Salces, près de Perpignan. Il se vend à la tiercerole de 128 litres.

Les **vins rouges du Mâconnais** sont admis par le commerce comme vins ordinaires. Les meilleurs figurent dans les deuxièmes crûs de Beaune. Les blancs sont fins, moelleux, corsés, spiritueux et d'un bouquet agréable. (Voyez VINS DE LA HAUTE-BOURGOGNE).

Les **vins de Madère** sont recherchés pour leurs bonnes qualités. Le rouge, nommé *tinto* ou *negramol*, est généreux, parfumé et agréable. Son usage à forte dose est dangereux. C'est un astringent que l'on emploie contre la dysenterie.

Les Madère blancs sont renommés. On les divise en Madère sec, Madère malvoisie et Madère muscat ou muscatelle. Le premier est fait avec le cépage nommé *sercical*. Il est d'abord vert et âpre, mais après quelques années, il prend un goût de

noisette, de l'amertume, du corps, un parfum et une sève agréables.

Le malvoisie se fait avec le raisin de ce nom. — Celui de la première pressée se nomme *pingo;* il est limpide, fin et délicat; celui de la deuxième pressée se nomme *mosto;* il est plus corsé, mais moins délicat; celui des dernières pressées a du corps et du spiritueux, mais il est fort âpre et ne prend qu'après quatre ou cinq ans une douceur et un bouquet agréables.

Le vin muscat ou muscatelle provient du raisin de ce nom. Il est excellent, mais rare, et les propriétaires le consomment. Les vignobles qui le produisent sont ceux de Porto-da-Crus, de Sainte-Anne, de Saint-Georges, de Ponte-del-Gade, de Porto-monis, de Saint-Vincent et de Seycal-do-Norte.

Pour faire vieillir prématurément ces liquides, on les fait passer dans une étuve d'une température très-élevée et on les y laisse quelques mois; ils prennent ainsi une apparence de vétusté. Il vaut encore mieux leur faire subir des voyagesde long cours. Ils se nomment alors *vino de roda,* et après trente ans, il devient blanc, limpide et si volatile, que lorsqu'on débouche une bouteille, son odeur se répand dans tout l'appartement. Il se vend jusqu'à 24 francs la bouteille. On peut encore, après avoir mis ce vin en bouteilles bien fermées, les enfouir dans du fumier de cheval pendant six mois ou un an. Il acquiert ainsi beaucoup de maturité.

Le commerce de ces vins se fait à Funchal, ville capitale de l'île de Madère. La mesure usitée est l'almude de 16 litres 62 centièmes. On les loge en pipes de 25 almudes ou de 415 litres.

Les **vins de Madiran** sont récoltés près de ce bourg, à 40 kilom. de Tarbes. Les rouges sont riches en couleur, âpres et pâteux; après cinq années de tonneau, ils se décolorent et prennent du corps, du spiritueux et un goût agréable. Ils peuvent rivaliser avec les vins des crûs d'Anguis et de Laste-Chenères. Ils sont recherchés par le commerce pour colorer les vins faibles.

Les **vins rouges du Maine** sont ordinaires et assez bons. Les blancs jouissent de quelque renommée. On cite ceux de Saumur, pris sur les crûs des Rotissans, de La Perrière, du Petit-Morin et des Pouilleux.

Le tonneau en usage est le busse de 230 litres.

Les **vins de Malaga,** connus en Angleterre sous le nom de *vins de montagne,* sont récoltés sur les montagnes qui environnent la ville de ce nom. Les vendanges s'effectuent à trois époques : la première en juin, pour les raisins séchés ; la seconde en septembre, pour faire les vins secs, et la troisième en octobre et en novembre, pour faire les vins liquoreux. Ces récoltes donnent 165,200 hectolitres environ de vins dont le tiers s'exporte à l'étranger. Voici les diverses qualités que nous fournit cette contrée :

Le Pedro-Ximénès est liquoreux, parfumé et de premier rang.

Les vins doux, dits *de couleur*, sont d'abord ambrés et liquoreux ; ils deviennent en vieillissant fins, corsés, spiritueux et aromatiques. Ils circulent dans le commerce comme vins de Malaga et peuvent se conserver plus de cent ans sans s'altérer, même à l'air. On doit tenir les bouteilles debout dans un endroit chaud. Le prix de ce liquide est en nouveau de 160 à 180 fr. la botte de 472 litres, et en vieux de 5 et 6,000 fr.

Les vins muscats comprennent deux espèces : le *lagrima* et le *muscat malaga.* Le premier s'obtient comme nos vins de goutte et le second par la pression. Le premier est ambré et devient plus foncé en vieillissant. Son goût et son parfum sont agréables et délicats.

Les vins de cerises sont des vins rouges ordinaires, dans lesquels on fait macérer des cerises guignes, qui leur communiquent leur saveur.

Le vin blanc sec ressemble au Xérès et on le vend souvent pour tel.

Le vin de malvesia est liquoreux, parfumé et très-agréable.

Le vin tinto est très-coloré, doux et piquant.

Ces liquides se vendent à l'arobe contenant 15 litres 3/4. Ils s'expédient en tonneaux-pipas de 472 litres, en quarteroles de 117 litres et en barils de 60 litres et au-dessous.

Le **vin malvasia** est un des meilleurs du Piémont. Il se récolte dans l'arrondissement d'Asti, à 10 lieues de Turin. Il est estimé pour son goût, sa délicatesse et son parfum. Les mesures de Turin sont le rubo de 8 litres 1/5, la brenta de 49 litres 1/5 et le caro de 10 brentas.

Le **vin de Malvoisie** est un vin liquoreux, préparé à Roquevaire, près de Marseille. Il est agréable et se fait avec des raisins muscats rouges, séchés avant d'être pressés.

Le **vin manzanilla** est blanc, sec, spiritueux, d'un joli bouquet et d'un goût agréable. Il a de l'analogie avec les Malaga et peut être bu à forte dose sans incommoder. On le prépare à Cordoue, près de Séville, en Espagne.

Les **vins de Mantes-sur-Seine** sont rouges ou blancs et de bonnes qualités, mais ils ne jouissent pas de la grande réputation qu'on leur accorde.

Le **vin maraschina**, récolté près de Sébénico, ville de Dalmatie, à dix lieues de Zara, est cité comme un des meilleurs vins d'Autriche. La mesure en usage est le barillo de 77 litres.

Le **vin marasquino** est un vin de liqueur fabriqué à Zara en Dalmatie et recherché par son excellence et ses vertus toniques.

Le **vin markbrun** se récolte à Kidrich, près de Mayence, et se distingue par son parfum aromatique et ses bonnes qualités. C'est un des meilleurs vins de l'Allemagne.

Les **vins du Marancin** sont récoltés dans l'arrondissement de Dax et sont de bonne qualité. Ils ont de la couleur, du velouté, de la légèreté et un bouquet agréable qui rappelle l'odeur de la violette. On peut les mettre en bouteille dix-huit mois après la récolte et ils s'y gardent dix ans. Les meilleurs sont ceux des vignobles de Messanges, où l'on distingue le crû de M. Darricau. Les tonneaux en usage sont les barriques de 304 litres.

Vins de Margaux. (Voyez VINS DE MÉDOC).

Les **vins rouges de Marmande** sont colorés, épais, capiteux et peu agréables d'abord. En vieillissant, ils acquièrent du bouquet et peuvent remplacer les vins de deuxième classe de Bordeaux.

Les vins blancs de cette provenance sont estimés sous le nom de *vins pourris*. Ils proviennent de raisins pourris sur pied. Ils sont doux, fins, séveux, agréables et d'un joli bouquet. Ils prennent rang parmi les vins de deuxième classe de Langon. Les tonneaux en usage sont les barriques de 228 litres.

Le **vin maszlas** est le second vin de raisin cuit au so-

leil, que l'on fait dans les montagnes du comté de Zemplin, en Autriche. Il estrecherché en Pologne comme vin de Tokai, quoique de qualité inférieure.

Vin de Médoc. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de Melun,** comme ceux des quatre arrondissements de Seine-et-Marne, sont peu spiritueux, de couleur convenable et de goût passable. Les blancs sont de qualité ordinaire. Les moins mauvais sont ceux de la côte des vallées, à Chartrète. Les tonneaux en usage sont ceux d'Orléans.

Vin de Marseille. (Voyez VIN DE PROVENCE).

Les **vins de Mercurey** comprennent non-seulement ceux de ce vignoble, situé près de Châlons-sur-Saône, mais encore ceux de la côte châlonnaise. Ils ont peu de moelleux, mais un goût sec qui les fait distinguer de ceux de la côte de Beaune. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Les **vins rouges de Metz,** comme ceux du département de la Moselle, sont de qualité inférieure. On cite comme assez agréables ceux des coteaux de la rive gauche de la Moselle et les crûs de Seyécourt, de Nouilly, d'Ars, de Dale et de Jussy-Scy-Sainte-Ruffine. Ils ont une belle couleur et un bon goût. Ils ne supportent pas le transport.

Les vins blancs sont très-légers, peu agréables et de peu de durée. La mesure usitée contient 44 litres.

Vin de Meursault. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Le **vin de Mézès-Malé** est le meilleur vin de liqueur de la Haute-Hongrie. C'est un vin de Tokai préparé sur la côte de ce nom, qui dépend du village de Tarczal, près de Cracovie. Il est très-estimé pour sa douceur. Il est généreux, délicat, parfumé et rafraîchissant. (Voyez VINS D'AUTRICHE).

Vin de migraine. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Les **vins rouges de la Meuse** sont généralement bons. On cite surtout ceux des environs de Bar-le-Duc et de Bussy-la-Côte. Quoique légers, ils se soutiennent long-temps et sont délicats et agréables. La plupart supportent peu les transports.

Les vins blancs sont légers et les meilleurs se récoltent à Commercy, près de Saint-Mihiel. Le tonneau en usage est la pièce

de 180 litres. Le vin se vend à la charge ou hotte de 40 litres.

Le **vin mosto** est un vin de liqueur préparé à Madère, dans l'Océan Atlantique. Il provient de la seconde pressée du marc, qui a déjà formé le vin pingo. Il est agréable et a du corps et du spiritueux. Il se conserve bien en bouteille.

Le **vin de la Mission** se récolte dans les graves de Bordeaux. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin de Monaca** est un vin liquoreux, semblable au Malvoisie. Il se prépare dans l'île de Sardaigne et a de la douceur et du parfum. On s'en procure à Cagliari, d'où on l'expédie en dames-jeannes de 20 à 30 litres.

Le **vin de Monargue** se récolte dans le Chablais, près de Bonnes en Italie. Il est rouge, peu spiritueux et très-agréable après deux années de garde.

Le **vin moger** a une couleur d'œil de perdrix. Il est léger, spiritueux, très-agréable et se prépare dans le comté de Niébla, en Espagne. Il peut remplacer le Xérès.

Les **vins de la Montagne** se récoltent dans l'arrondissement de Montpellier et sont admis dans la deuxième classe de ses vins. Ils ont une belle couleur, du corps, du spiritueux et sont recherchés pour opérer les vins faibles.

Les **vins de la montagne de Reims** sont des vins rouges qui ont de la couleur, du corps, du spiritueux, de la sève, de la finesse et du bouquet. On les admet dans la première classe des vins de Champagne.

Vins du mont Vésuve. (Voyez VINS DE NAPLES).

Vins de Montferrand. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vins du mont Etna. (Voyez VINS DE SICILE).

Les **vins de Monte-Fiascone** sont des vins liquoreux pareils à ceux d'Albano. Ils ont un parfum aromatique prononcé et sont très capiteux. Ils se préparent près du lac Bollena, à 20 lieues de Rome.

Vins de Montpellier. (Voyez VINS DU LANGUEDOC).

Le **vin de Moscatel-de-Paja** est un vin de liqueur que l'on fait à Xérès-de-la-Frontera, près de Cadix. Il provient de raisins muscats séchés sur la paille ; il est ambré, parfumé, doux, très-fin, délicat et spiritueux par lui-même, tandis que les autres vins de ces contrées se renforcent par de l'esprit de vin.

Le **vin moscatello** est un vin de liqueur préparé dans les environs de Rome et qui n'est pas sans mérite. Il a une teinte ambrée et un goût agréable.

Vin du moulin-à-vent. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Le **vin murblin** est blanc et a de la douceur et un goût agréable. On le récolte dans l'arrondissement de Blois, dans la commune de Cour-Chiverny.

Les **vins muscats du Languedoc** se font à Frontignan et à Lunel. (Voyez VINS DU LANGUEDOC).

Les **vins de la Nahe** sont récoltés dans les environs de Cologne. Les meilleurs sont fournis par les vignobles de Creutznach et d'Oberstein. Ils sont très-agréables.

Les **vins rouges de Naples** sont généralement ordinaires, foncés, corsés et moins doux que ceux de la Toscane. Ceux de liqueur sont estimés, surtout le lacryma-christi. On cite ensuite le vin muscat et le vin grec qui est une espèce de malvoisie.

Les **vins de Nancy**, comme ceux du département de la Meurthe, sont ordinaires, bons, colorés, faibles, froids et de mauvaise conservation. Les meilleurs sont ceux de château Salins où l'on distingue la côte des chanoines.

Le commerce de ces liquides se fait à Toul et à Lunéville. Les tonneaux en usage sont divers et la mesure adoptée est la *charge* de 39 litres ou de 44 litres.

Les **vins de Nantes,** comme ceux de la Loire-Inférieure, sont blancs, communs, désagréables et sujets à s'engraisser et à s'aigrir. Les meilleurs se récoltent aux environs d'Ancenis. Le tonneau en usage est la barrique de 228 litres

Les **vins rouges de Narbonne** sont colorés et sans être durs ont du corps, de la moelle, du spiritueux et un fort bon goût. Les meilleurs sont ceux des cantons de Sijean, de Narbonne et de Ginestas. Ceux des palus sont grossiers, pâteux, lourds et d'un goût de terroir désagréable. Ils se vendent à l'hectolitre ou aux 120 litres.

Le **vin nasco** est un vin de liqueur préparé dans l'île de Sardaigne, sur les vignobles de Boza, d'Algieri, de Sassari et de

Langlostra. Sa couleur est ambrée; il est généreux, suave, parfumé et très-agréable. Son entrepôt est Cagliari.

Les **vins rouges du Necker**, récoltés dans le grand duché de Bade, sont généreux, très-estimés, et certains sont comparés aux bons crûs de la Gironde. Les vins blancs de cette provenance sont renommés.

Le **vin nectar** est un vin de liqueur préparé à Arince-Scio, près de la capitale de l'île de ce nom, qui fait partie de l'archipel grec. Sa réputation tient du merveilleux et les Romains en font grand cas.

Le **vin negro-rancio** est un vin rouge de liqueur préparé à Xérès, dans l'Andalousie. Il a beaucoup de corps, une belle couleur et sert à opérer les vins faibles. En vieillissant, il devient liquoreux et très-agréable.

Le **vin de la Nerthe** est rouge et récolté à Château-neuf-du-Pape, près d'Orange et d'Avignon. Il est chaud, délicat, fin, et pourvu d'un joli bouquet. Après quatre ans de fût, mis en bouteille, il devient délicieux.

Les **vins rouges de Nîmes** sont bons, surtout ceux des premières cuvées. On cite les produits de la commune de Ledenon qui ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, un bon goût et un bouquet agréable.

Le **vin nobiolo** est un vin de liqueur préparé dans l'arrondissement d'Asti, en Piémont. Il est délicat, parfumé, sucré et piquant.

Vins de Nuits. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Les **vins rouges nobles** se récoltent à St-Nicolas-de-Bourgueil, près d'Orléans et sont admis comme bons vins d'ordinaire.

Les **vins des Olivotes** se récoltent près de Tonnerre. Ils sont blancs et les meilleurs de ceux de cet arrondissement. (Voyez VINS DE BOURGOGNE ET DU BEAUJOLAIS).

Les **vins rouges et blancs d'Oleron** sont bons et vont de pair avec ceux de Pau. On les dirige sur Bayonne.

Les **vins d'Orléans** sont fournis par les communes qui environnent cette ville, savoir : Tavers, St-Jean-de-Bray, St-Jean-le-Blanc, St-Denis-en-Val, la chapelle S^t-Ay, Meun et San-

dillon. Ils ont une belle couleur, du corps, de la finesse et du bouquet. On en forme la première classe.

Les vins de deuxième et de troisième classe sont fournis par les communes de Jargeau, St-Denis-de-Jargeau, St-Marc, S^t-Gy et St-Privé. Ce sont des vins ordinaires qui ont de la délicatesse et un goût agréable. Les communes de Boc, Mardié, Olivet, St-Mesmin, Saint, St-Marceau, St-André et de Cléry, fournissent des vins inférieurs.

Les vins blancs d'Orléans sont faibles et de peu de qualité. On les convertit en vinaigre.

Le **vin de paille** est un vin de liqueur préparé en Alsace, près de Colmar. Il ressemble au vin de Tokai; plus il vieillit, plus il acquiert de la qualité. Il est admis dans les meilleurs vins de liqueur français ; c'est à Colmar qu'est son entrepôt.

La mesure d'usage est l'ohm de 50 litres ; les tonneaux sont des pièces de 2 à 10 hectolitres.

Vins de Paimbœuf. (Voyez VINS DE BRETAGNE).

Vin de palmier ou *toddyse,* liqueur qui se fait dans l'Yemen, en Asie, et qui a la réputation d'être violente et malsaine.

Vins de la palotte. (Voyez VINS D'AUXERRE).

Vins de palus. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin du paradis** est rouge et se récolte à Irancy, près d'Auxerre. Il est d'une excellente qualité, quoique admis dans la deuxième classe des vins de Bourgogne et du Beaujolais.

Vin de Pauillac. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vin du Pape-Clément. (Voyez VINS DE BORDEAUX, commune de Pessac).

Le **vin passerata** est un vin de liqueur fabriqué dans le Piémont, arrondissement d'Asti. Il est très-délicat et possède le parfum de la framboise. Sa saveur est douce et piquante.

Les **vins blancs de Pau** sont de bonne qualité. Les meilleurs ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, de la sève et un joli bouquet. On cite ceux de Jurançon, puis ceux de Gan, de Monens et d'Aubertin.

Les vins rouges de cette contrée sont très-estimés, entr'autres ceux de Jurançon, de Can, de Larronin, de St-Faust, de Gélos, de Roustignon et de Mézières.

Le tonneau en usage est la barrique de 300 à 310 litres. La mesure est l'héralde ou cruche de 23 litres.

Les **vins de Pedro-Ximénès**, récoltés aux environs de Vittoria, dans la province d'Alava, en Espagne, sont recommandés comme vins de liqueur. Ils ont beaucoup de délicatesse, de finesse et de parfum. Ils conservent leur blancheur en vieillissant.

Le **vin paxarète** est un vin blanc sec fort agréable, récolté dans l'ancien monastère de ce nom, près de Xérès. Il est moins estimé que celui de la commune de cette ville.

Vins de Pessac. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin de La Perrière** est blanc, de première classe et se récolte près de Saumur. Il est corsé, spiritueux, parfumé et de bon goût, quoique très-capiteux. Il supporte bien les transports par mer.

Le **vin petit Tokai** est un vin de liqueur préparé à Capo-d'Istria, à Pirano et à Cita-Nova, dans le cercle de Trieste. Il est fort estimé et très-capiteux.

Le **vin pernaud** (Barsac) est blanc. (Voyez VINS BLANCS DE BORDEAUX).

Le **vin picoli** est un vin de liqueur des environs de Trieste, qui ressemble beaucoup au petit Tokai.

Le **vin picardan** est liquoreux, agréable et se prépare à Marseillan et à Pomerol, près de Béziers.

Les **vins rouges et blancs du Poitou** sont ordinaires et se convertissent en eau-de-vie excellente.

Vins de Pézenas. (Voyez VINS DU LANGUEDOC).

Les **vins rouges du Piémont** sont doux et âpres, foncés et susceptibles de tourner à l'aigre après une année de fût. On cite cependant ceux d'Asti, récoltés dans le crû de Chaumont, près de Suze, ceux de Puget-Thénières, comté de Nice, et ceux de quelques autres arrondissements de Nice et de Turin. Les vins blancs de liqueur sont les plus estimés.

Vins de Perpignan. (Voyez VINS DU ROUSSILLON).

Vins de Pichon-Longueville. (Voyez VINS DE BORDEAUX, COMMUNE DE SAINT-LAMBERT).

Vins de pique-caillou. (Voyez VINS DE BORDEAUX, COMMUNE DE MÉRIGNAC).

Les **vins de la plaine** sont des vins rouges de seconde classe du Roussillon que l'on récolte près de Pézenas, dans les communes d'Espira-de-la-Gly, de Rivesaltes, de Salces, de Baixas, de Corneilla-de-la-Rivière, de Pezilla et de Villeneuve-de-la-Rivière. Ils sont corsés, colorés, spiritueux, de bon goût et affectent un peu de ressemblance avec les vins de Porto.

Les **vins rouges de Porto** ont un grand débouché en Angleterre, au Brésil et dans les Amériques espagnoles, à cause de leur couleur, de leur force, de leur moelleux et de leur parfum. Les meilleurs sont ceux de Villa-Réal, crû de Pozo-da-Régoa, entre Sarmanha et le Corgo. Entre le Corgo et le Ceira, il se récolte des vins légers, spiritueux, agréables, séveux et suaves. Entre Ceira et le Pinhao, on en fait de plus colorés et de plus corsés. Entre le Pinhao et le Tua, on en trouve d'excellents et on cite comme les meilleurs de la province ceux des crûs de Rancao, de Romanairas, à Cotas, de Barca, à Castedo, et de Cabeda, paroisse de Villar-de-Macada.

Les vins blancs de cette contrée ont beaucoup d'analogie avec les Xérès. Les meilleurs sont ceux des Paroisses, à Caleiros, de la Malonga, des deux rives de Pinha et de Sabrosa jusqu'au Douro.

Ces liquides s'entreposent à Porto, qui est un port de mer et qui en facilite l'exportation. Il s'y tient tous les ans deux marchés, en mars et en avril; ils durent trois jours; mais les vins nouveaux ne se livrent aux négociants qu'après que la *compagnie générale de l'agriculture du Haut-Douro* a fait choix de ceux qui peuvent lui convenir, et qu'elle paie à l'estimation d'arbitres choisis par elle et par la municipalité de Villa-Réal et de Lamégo. Ces produits sont gardés pendant trois ans dans les magasins de la compagnie, et, au bout de ce temps, sont renforcés avec de l'eau-de-vie.

Les mesures adoptées sont le quartilho, qui contient 505/1000 de litre et la pipa de 56/1000.

Vins de Pomard. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Vins de Pontac-Dulamon. (Voyez VINS DE BORDEAUX, COMMUNE DE BLANQUEFORT).

Vins de Pouilly. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Les **vins de Prammian** sont récoltés aux environs de Smyrne. Ils sont blancs et excellents.

Vins de Preignac. (Voyez VINS DE BORDEAUX, COMMUNE DE PREIGNAC).

Les **vins de Provence** sont fournis par les départements des Basses-Alpes, du Var, de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône.

Les vins des Basses-Alpes sont de bonne qualité. Les meilleurs sont fournis par le canton des Mées, à quelques lieues de Digne. On les vend à la coupe de 17, 23 ou 30 litres.

Les vins du Var sont fournis par les quatre arrondissements de ce département, qui sont Draguignan, Brignolles, Grasse et Toulon. Ceux de première classe sont récoltés dans les communes de La Gaude, près de Grasse, de Saint-Laurent, de Cagnes, de Saint-Paul, de Villeneuve, près d'Antibes, et de Lamalgue, près de Toulon. Ils sont coloréset fumeux et deviennent, après six ans de bouteilles, fort agréables. Les vins rouges de deuxième classe sont fournis par les communes de Baudol, du Castelet, de Saint-Cyr et du Bottet, près de Toulon.

Les vins rouges de troisième classe sont fournis par les communes de la Cadière, de Saint-Nazaire, d'Ollioules, de Pierrefeu, de Cuers, de Laroque, de Bras, de Saint-Zacharie, de Rougier, de Nans, de Saint-Maximin, de Tourves, de Gariaul, de Nouilles, de Meoune, de Signes, de Carnoules, de Pignans, de Besse et de Caries. Ces crûs entourent Toulon. Quoique légers en couleur, durs et d'un goût peu agréable, ces vins sont recherchés à Marseille.

Les vins blancs et muscats de ce département sont inférieurs à ceux des Bouches-du-Rhône. Ils se vendent à Marseille en barriques de Bordeaux qui souvent ne contiennent que 214 à 220 litres.

Le département de Vaucluse fournit des vins rouges et blancs liquoreux, recherchés et agréables. Les rouges de première classe proviennent du Château-Neuf-du-Pape, près d'Orange et d'Avignon, de Sorgue, près d'Avignon, et de la commune d'Aubignan, près de Carpentras. Ces produits ont de la finesse et de l'agrément, surtout les *coteaux brûlés*.

Château-Neuf-de-Gadagne, Morières et les communes qui environnent Avignon fournissent des vins rouges de seconde et de troisième classe plus ou moins agréables.

Les meilleurs vins de liqueur du département sont préparés à Baume et à Mazan, près d'Avignon. Le meilleur se nomme *grenache.*

La mesure usitée est le baral de 37 ou 49 litres. Les tonneaux en usage sont des demi-pièces de 270 à 275 litres.

Le département des Bouches-du-Rhône fournit des vins rouges ordinaires et communs. Ceux de première classe proviennent des communes qui environnent Marseille; ce sont Séon, Saint-Henri, Séon-Saint-André, Saint-Louis et Sainte-Marthe, au bord de la mer. Ils sont colorés, corsés, spiritueux et de bon goût. En vieillissant, ils se paillent et deviennent légers, délicats et agréables.

Les vins de deuxième classe sont fournis par les vignobles qui entourent Nîmes et Arles, et par ceux d'Auragne et de Gemnos, près de Marseille. Ils sont très-colorés, corsés, spiritueux et solides. Les voyages de long cours les bonifient. L'île située au nord d'Arles donne des vins communs et foncés, qui ont du spiritueux et un bon goût. Les vignobles d'Aix fournissent des vins communs qui, en voyageant, noircissent et se décomposent. Les Gênois les convertissent en eau-de-vie.

Les vins blancs de cette province sont recherchés par la Hollande. Les meilleurs se récoltent à Cassis, près de Marseille, à Marignane et à Gardanne, près d'Aix. Ils sont liquoreux, corsés, spiritueux et agréables.

Les vins de liqueur du pays se préparent aux environs de Marseille. Les meilleurs sont ceux de Roquevaire. On cite ensuite ceux de Cassis, de la Ciotat et les vins cuits, recherchés par les gourmets.

Le tonneau en usage est la barrique de 214 à 222 litres.

Vins de Queyries. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vins de Reims. (Voyez VINS DE CHAMPAGNE).

Le **vin rancio** de Perpignan est un vin rouge qui, en vieillissant, prend la couleur de l'or. Il est corsé, spiritueux, moelleux, fin et parfumé.

Les **vins du Rhin** sont fournis par l'ancienne province

d'Alsace, qui forme aujourd'hui les départements du Haut et du Bas-Rhin.

Le Bas-Rhin fournit peu de vins rouges. Ils se consomment dans le pays et sont ordinaires. On cite cependant ceux de Wolxheim et de Neuwillers comme pouvant intéresser le commerce. Les vins blancs occupent le second rang parmi les vins du Rhin, mais malgré leur bouquet et leur goût sec et piquant, ils ne plaisent pas généralement.

Les vins blancs de première classe sont fournis par les vignobles situés près de Strasbourg. On cite ceux de Molshem ou de Finkenwein, dont le goût, la sève et le bouquet sont fort agréables; ceux de Riesling, ont de la force, du parfum et un fort bon goût. Ils se conservent plus long-temps que les vins du Haut-Rhin, dits *vins gentils*.

Les vins de deuxième classe sont ceux de Mutzig, près de Strasbourg, de Neuwillers et d'Ernolsheim, près de Saverne, des arrondissements de Wissembourg, de Schélestadt et de Kintzeim, dits *vins clairets de Thieffenthal;* ils sont délicats et très-agréables.

On récolte en outre dans quelques cantons des vins muscats fort jolis et des vins doux très-estimés, nommés *kléber,* qui se font à Wolxheim et à Heilligenstein, près de Strasbourg.

Les villes privilégiées pour ce commerce sont Strasbourg, Schélestadt, Obernay, Molsheim et Barr. On vend à l'hectolitre sans logement pour les vins ordinaires et avec logement pour les vins fins.

Le Haut-Rhin fournit peu de vins rouges ordinaires. Ceux des environs de Colmar ont beaucoup d'analogie avec les vins ordinaires de la Bourgogne, surtout ceux du crû de Geisbourg, à Kaiserberg, qui, après vingt ans de bouteille, sont très-recherchés. Il en est de même du Rieslinger, qui se vend comme les vins gentils de Riquewir.

Les vins blancs du Haut-Rhin de première classe sont récoltés dans les vignobles de Guebwillers, près de Strasbourg. Ils sont secs et ont du corps, du spiritueux, de la sève et un goût de noisette. On les nomme *eschgrièses.* Ils sont dits *kitterlés* lorsqu'ils ont un bouquet aromatique et agréable. On appelle *brands* ceux qui diffèrent des précédents.

Les vignobles de Riquewir et de Ribanville, près de Colmar, fournissent des vins blancs dits *gentils* qui sont très-estimés.

Vin de Richebourg. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Le **vin Rieslin** est un vin blanc de première classe récolté en Alsace, près de Strasbourg. Il a de la force, du parfum, un excellent goût, mais moins de spiritueux que les vins gentils, quoique de meilleure conservation.

Les **vins blancs de Rosdorof,** récoltés en Russie, près d'Azow, peuvent rivaliser avec les meilleurs vins d'Italie. Ils sont très-recherchés à Moscou et se paient fort cher.

Les **vins du Rhin du Cap** sont blancs et récoltés au cap de Bonne-Espérance, dans les cantons de La Perle, de Drageistein et de Stellenboch. Ils sont secs et de bon goût, quoique de troisième classe.

Le **vin rieslinger** est rouge et récolté dans l'arrondissement de Colmar. On l'estime peu en nouveau, mais en vieux, il a de la délicatesse et un bon goût. Son prix égale celui des vins gentils de première classe.

Les **vins de Rudeshein,** près de Mayence, sont blancs et ont du corps, de la force, un parfum agréable et moins de piquant que les vins du Rhin. Ils sont assez recherchés.

Le **vin de Riquewir** est un vin de liqueur récolté en Alsace, près de Colmar. Il a beaucoup d'agrément; il circule peu dans le commerce, étant presque entièrement consommé sur les lieux.

Les **vins de Rivesaltes ,** rouges ou blancs, se récoltent près de Perpignan. Les premiers imitent les vins de Porto et sont recherchés pour les coupages. Les blancs sont les meilleurs vins de liqueur du royaume et sont pleins de finesse, de feu et de parfum. Ils embaument la bouche et la rafraîchissent.

Les **vins de la Rochelle ,** rouges ou blancs, sont communs, peu colorés, faibles et déplaisants ; cependant quelques cantons en fournissent de passables sous le nom de *chauchés*. Ils sont colorés et de bon goût.

Vins de Romanée-Conti. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Les **vins de Rodez,** comme ceux du département de l'A-

veyron, sont communs et ont un goût de terroir. On cite pourtant comme bons ordinaires ceux de Lancedat, d'Agnac, de Mareillac et de Gardels, qui sont légers, délicats et agréables.

Vin de Rauzan. (Voyez VINS DE BORDEAUX, COMMUNE DE MARGAUX).

Le **vin rosolio** est un vin de liqueur fabriqué à Trieste, en Autriche et recherché à cause de son excellence.

Les **vins de Rota** sont récoltés dans les vignobles de ce bourg (royaume de Séville). Ils sont rouges, moelleux, foncés, corsés, spiritueux, fins, délicats et pourvus d'un bouquet suave. Ils rivalisent avec les vins de Bordeaux de seconde classe et les Espagnols leur donnent le nom de *tintillia* ou *tinto de Rosa.* Ils perdent leur couleur en vieillissant et deviennent liquoreux, généreux et aromatiques. Ils possèdent les vertus toniques des vins d'Alicante, sont plus doux et ne contractent point de goût piquant en vieillissant. Leur entrepôt est Cadix.

Les **vins rôtissants** sont blancs et se récoltent aux environs de Saumur dans le vignoble de ce nom. Ils sont corsés, spiritueux, fins, de bon goût, de bouquet agréable et très-capiteux.

Les **vins de la Rousselière** sont des vins blancs qui se récoltent à Savenières, près d'Angers. Ils sont corsés, spiritueux, fins, de bon goût, parfumés et très-capiteux.

Les **vins du Roussillon** sont fournis par la province de ce nom, qui forme aujourd'hui, avec la Cerdagne, le département des Pyrénées-Orientales. Les environs de Perpignan produisent des vins rouges et blancs qui figurent dans le commerce avec beaucoup d'avantage, surtout ceux des vignobles qui garnissent les pieds des Pyrénées et le littoral.

Les vins rouges de première classe sont fournis par les crûs qui entourent Port-Vendre ; ce sont Bagnols-sur-Mer, Cospéron et Collioure. Ils sont foncés, corsés, spiritueux, moelleux, veloutés et de fort bon goût; en vieillissant, ils prennent de la finesse et du bouquet; après dix années, leur couleur se dore et ils prennent l'apparence du rancio d'Alicante, en Espagne. Ils ont de grandes vertus toniques.

Les vins rouges de seconde classe sont fournis par les crûs d'Espira-de-la-Gly, de Villeneuve-de-la-Rivière, de Salces, de Rivesaltes, de Baixas, de Corneilla-de-la-Rivière et de Pézilla.

Ils sont colorés, corsés, spiritueux et de bon goût. On les nomme *vins de la plaine* et ils ressemblent aux vins de Porto. Ils sont recherchés par le commerce pour opérer les vins faibles de couleur et d'esprit.

Les vins rouges de troisième et de quatrième classe sont récoltés dans les communes de Torremila, de Terrast, d'Esparon, du Vernet et de Prades. Ils sont considérés comme bons vins d'ordinaire.

Tous ces liquides supportent les voyages, même en temps chaud, et acquièrent de la qualité dans les trajets. On ne les expédie pas sans y introduire de l'eau-de-vie ou du trois-six, qui les renforce et contribue à les conserver.

Les vins blancs et liquoreux du Roussillon sont recherchés par l'Allemagne et le nord de la France. Ceux qui sont secs, spiritueux et francs de goût, sont dirigés sur Cette, où on en fabrique des vins de Madère.

Le **vin muscat de Rivesaltes** est un des meilleurs de France. Les crûs de Banyuls, de Cosperon et de Collioure produisent des vins rouges de liqueur, nommés *grenaches*, qui, en vieillissant, deviennent légers, fins et agréables.

Rodès, Salces, Saint-André et Prépouille-de-Salces font des vins blancs secs très-estimés, surtout celui de *maccabeo*.

Ce commerce se concentre à Perpignan, à Collioure et à Rivesaltes. On vend à la charge de 118 litres et au tonneau ou demi-muid de quatre charges. Les vins muscats sont livrés en tierceroles de 228 litres.

Le **vin rüdesheimerberg** est un vin blanc récolté à Rüdesheim, près de Mayence. Il est presque aussi estimé que celui de Johannisberg.

Les **vins de Russie** sont récoltés dans les provinces méridionales de cet empire. Celles du nord ne donnent que des vins inférieurs, et les autres produisent des vins rouges ou blancs en quantité, dont voici les classifications :

Vins rouges de première qualité ou *vins fins de troisième ordre :* vins de Koos, dans la Crimée, de Zymslansk, des Cosaques du Don, des domaines du prince de Tchifchivadre, à Tcheniedaty, de Mokozange, dans la Kakétie, du nouveau cimetière des catholiques, à Tiflis, et de Chamaki, dans le Schirvan.

Vins de seconde qualité ou *vins fins de quatrième ordre :* vins de Sudagh, en Crimée, de Saratof et de Kislar, dans la Circassie septentrionale, de Vachery, de Ghartis-Kari, de Moukhran et de Douchett, en Kartalinie, de Vartsike, de Bagdad, de Dini et de Simonetti, dans l'Immirétie, d'Odeschien Mingrelie, de Derbent, dans le Daghestan, et de Mongatchaour, dans le Schirvan.

Les autres vins rouges de ce pays sont plus communs.

Les vins blancs russes mousseux et non mousseux du premier ordre sont fournis par Sudagh, Théodosie et Affiney, dans la Crimée, Rasdorof, dans le pays des Cosaques du Don, Sarepta, dans le gouvernement de Saratof, et Tcheniedaly et Mokozange, dans la Kakétie. Ils sont admis dans nos troisièmes classes. Ceux que nous ne citons pas sont inférieurs.

Les vins de liqueur de second ordre sont fournis par la Crimée et les vignobles de Sudagh et de Koos. Les vins cuits, comme le buza, sont faits dans le pays des Lesghis.

Les mesures en usage sont le tschetwert de 3 litres 17/100, le wedro de 12 litres 2/3 et l'anker de 38 litres. On loge ces vins en oxhofts ou barriques de 228 litres, ou en sarokowajabotskas ou pipes de 456 litres.

Les **vins de Samos** se récoltent au nord de l'île de Candie. Ils sont blancs, liquoreux, de bon goût, délicats et fort agréables. S'ils étaient faits avec précaution, ils égaleraient ceux de Chypre.

Le **vin** dit **sang de Suisse** est fourni par le vignoble de l'hôpital et le cimetière Saint-Jacques, canton de Bâle, où se livra une bataille entre les Suisses et les Français, en 1744. Il est rouge et très-estimé.

Les **vins rouges de la Saintonge** sont ordinaires ou communs. Les meilleurs sont récoltés près de Saintes et nommés *vins de borderie*. On cite ceux de Chapnier, de Fontcouverte, de Bussac, de La Chapelle, de Saint-Romain et de Saint-Jean-d'Angely.

Les vins fournis par les environs de La Rochelle, par Marennes, les îles d'Oleron et de Ré sont très-communs, sauf ceux de Chauché.

Les meilleurs vins blancs de la Saintonge sont ceux des crûs qui entourent Saintes et Cognac. Les plus distingués sont ceux de Chérac, près de Saintes, de Surgères et de St-Jean-d'Angely.

Ceux de La Rochelle, de l'île d'Oleron et de l'île de Ré, de Marennes et de Rochefort se convertissent en eau-de-vie.

Les tonneaux en usage sont les barriques de 215 à 225 litres.

Vins de Saint-Bris. (Voyez VINS DE BORDEAUX, COMMUNE DE VILLENAVE).

Les **vins blancs et rouges de San-Lucar** sont distingués. Le premier est un vin muscat et le second, sous le nom de *tintilla,* rappelle le fameux vin de Rota. Il se récolte dans des vignobles situés à l'embouchure du Guadalquivir et près de Séville, en Espagne.

Vins de Saint-Émilion. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vins de Saint-Georges. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Vins de Saint-Estèphe. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Vins de Saint-Macaire. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin santissima** est un vin rouge récolté dans le district de Francia-Corta, sur les plaines de Salo, près de Brescia, en Autriche. Il se recommande par ses vertus bienfaisantes.

Le **vin de l'île de Santorin,** en Grèce, est très-estimé comme vin de liqueur de deuxième classe.

Vins de Saint-Jacques. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Vins de Saint-Julien. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de Saint-Patrice** sont rouges et figurent comme de première classe parmi les vins de Provence, récoltés près d'Orange. On cite le clos de ce nom, situé à Château-Neuf-du-Pape. Ils sont chauds, délicats, fins et pourvus d'un joli bouquet.

Le **vin Santo-Patronio** est un vin de liqueur très-estimé préparé à Pirano, à Capo-d'Istria, à Cita-Nova et dans l Istrie, en Autriche.

Le **vin Saint-Thomas** est un vin de liqueur préparé dans les mêmes localités que le Santo-Patronio.

Vins de Sauternes. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin schiraker** est un vin blanc préparé dans le comté de Nagyhonter, en Autriche, qui peut remplacer le vin de Champagne.

Vins de Saumur. (Voyez VINS DU MAINE).

Le **vin de Schiraz** est rouge et se récolte aux environs de

cette ville, située dans le Farsistan, en Asie. C'est le meilleur vin de la Perse et de l'Orient. Sa couleur est peu foncée; il a du corps, du spiritueux, de la sève et un parfum aromatique particulier. C'est un vin de liqueur exquis dont les vertus toniques sont inappréciables. Il ne porte pas à la tête.

Les vins blancs de Schiraz sont ambrés, brillants et joignent à une douceur agréable le parfum du vin de Madère sec, avec lequel ils peuvent rivaliser avec avantage.

Le **vin scharlachberger** se récolte à Bingen, sur la rive gauche du Rhin, près de Mayence. Il est blanc et, quoique de seconde classe, a beaucoup de spiritueux, de bouquet et de sève. Son prix est toujours très-élevé.

Les **vins schonenberg** sont blancs et se récoltent à Riquewir, près de Colmar. Ils sont admis dans la première classe des bons vins de l'Alsace.

Les **vins de Scio** sont blancs, doux et fades; en vieillissant, ils deviennent liquoreux et agréables. Ils se récoltent aux environs de cette ville, capitale de la plus belle île de l'Archipel grec.

Les **vins de Setuval** (Portugal) sont rouges ou blancs et très-estimés. On distingue surtout les blancs, que l'on divise en vins secs, amers, spiritueux et de bouquet, et en vins muscats, doux, spiritueux et de sève.

Les **vins de Sillery,** en Champagne, figurent dans la seconde classe des vins mousseux. (V. VINS DE CHAMPAGNE).

Les **vins de Soissons,** récoltés près de cette ville (département de l'Aisne), sont blancs ou rouges et admis dans les qualités secondaires de cette contrée. Quoique agréables, ils sont froids et sans force.

Vins de Strasbourg. (Voyez VINS D'ALSACE).

Les **vins rouges de la Suisse** sont de qualité ordinaire; cependant ceux de Faverge et de Cartaillos, près de Neufchâtel, peuvent prendre place parmi les vins fins de troisième classe.

Les vins blancs de Cully et de la côte Desalles, dans le canton de Vaud, se font distinguer comme vins fins de troisième classe. Ceux de Castalen et de Schinach, dans le canton d'Argovie, sont admis dans la quatrième classe. Les autres sont inférieurs.

Les **vins rouges et blancs de Syrie** sont de bonne qualité. On cite ceux qui se font sur le mont Liban. On fait

bouillir leur moût pour augmenter leur consistance. Celui qu'on nomme *vin d'or* est très-recherché.

Le commerce de ces liquides se fait à Beyrouth, près de Seyde. La mesure adoptée est le cantar, pesant 50 kilogr. et représentant 51 litres 1/2.

Vins de Talence. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de Tarbes,** comme tous ceux de la Bigorre, sont blancs ou rouges et d'assez bonne qualité, surtout ceux de Madiran. Mis en bouteilles après cinq années de fût, ils prennent une couleur claire et deviennent très-agréables. On cite les crûs de l'Anguis et de l'Astechenères.

Les tonneaux en usage sont les barriques de 340 à 480 litres. La mesure adoptée est la comporte de 43 à 60 litres.

Le **vin de la terrasse** est rouge et se récolte à Bergerac. (Voyez VINS DE LA DORDOGNE).

Les **vins de terre blanche** sont des vins blancs de Xérès récoltés sur des terrains de cette couleur. En vieillissant, ils se nomment *amontillados* et deviennent liquoreux. Ils sont délicieux et doivent être bus avec beaucoup de réserve. Ils sont produits par les crûs de Xérès-de-la-Frontera, près de Cadix.

Les **vins de la terre de Saint-Thierry** sont récoltés dans le vignoble de ce nom, près de Reims. Ils sont rouges et réunissent aux qualités des vins de la Haute-Bourgogne la légèreté de ceux de la Champagne.

Les **vins du département de Tarn-et-Garonne** sont assez bons; ceux des plaines de la rive droite de la Garonne se conservent bien, mais ceux de la rive gauche sont sujets à tourner. Les meilleurs se récoltent près de Castel-Sarrasin, dans les communes de Fau, d'Aussac, d'Auvillard, de St-Loup, de Lavilledieu et de Campas. Ils ont une belle couleur, du spiritueux et un bon goût. On cite le petit coteau de Pech-Langlade.

Vins du Tarn. (Voyez VINS DE GAILLAC).

Les **vins thieffenthal** sont des vins blancs délicats et agréables, récoltés dans l'arrondissement de Kintzheim, près de Schélestadt, en Alsace. Ils proviennent des treilles des jardins qui sont nombreuses dans ces contrées.

Les **vins tinto** sont des vins de liqueur que l'on fait à Canelli et à Chambave, dans le Piémont, ainsi que dans l'île de

Sardaigne. Ils sont recherchés pour leur agrément. Sous ce nom, Alicante fournit un vin rouge recherché par ses vertus toniques; son goût est un peu médicinal. Olivencia près d'Elvas, dans l'Estramadure, récolte un vin rouge tinto qui n'est pas liquoreux, mais qui est moelleux, peu foncé, corsé, spiritueux, fin, très-délicat et pourvu d'un bouquet suave.

Le **vin tinto de rosa** ou *tintilla* est un vin rouge récolté dans le bourg de Rota, près de Cadix. C'est le plus célèbre des vins rouges de l'Andalousie; il est liquoreux, chaleureux, de bon goût et aromatique. Il ressemble au vin d'Alicante, mais il est plus coloré et plus doux; il ne contracte pas de goût piquant en vieillissant et s'emploie en pharmacie comme un puissant tonique.

Les **vins de Tokai** sont fournis par les vignobles du comté de Zemplin, dans la Haute-Hongrie. Le plus renommé est celui du mont Tokai, bourg considérable au confluent de la Theisse et du Bodrog. La côte qui le produit est exposée au midi et se nomme *mézès-malé* (rayon de miel). Ce crû dépend du village de Tarczal. Ce liquide est doux, généreux, délicat, parfumé et rafraîchissant. On cite ensuite les crûs de Tokai, de Mada, de Tallya, de Zambor, de Szeghy, de Szradany, de Tolerva, de Barko, de Gal-Szesch et de Kryvostyan.

La préparation de ces produits contribue à leur donner le goût délectable dont ils sont pourvus. Voici comment on opère.

On laisse sécher sur pied les raisins, et quand ils sont brunis par le soleil, on cueille les meilleures grappes et on en ôte les grains verts ou pourris; on les place alors sur des tables creuses au milieu desquelles est pratiqué un orifice par lequel le jus s'échappe par une légère pression; il tombe dans des vases de terre et forme une liqueur dite *essence*. On mouille le marc avec du moût provenant des raisins non desséchés, pressés séparément, et on introduit le tout dans des sacs que l'on foule avec les pieds; on répète cette opération et l'on obtient un second vin dit *maszlaz ;* quelques récolteurs séparent cette dernière liqueur, mais la plupart la mêlent avec le suc des raisins non-desséchés, dans diverses proportions; pour faire le vin d'Ausbruch, ils mettent soixante-une parties d'essence et quatre-vingt-quatre parties de vin, et pour le vin maszlas, ils mélangent cent

soixante-dix parties de vin et soixante-une d'essence. Ces liquides se clarifient d'eux-mêmes par le repos et forment des dépôts dans les vases où ils séjournent; il est donc nécessaire de les transvaser souvent.

Le vrai Mézès-Malé, pris sur le vignoble de Tarczal, n'entre pas dans le commerce. Il est réservé pour les caves de l'empereur. Les Tokais des autres provenances en diffèrent peu et sont recherchés par la Pologne et plusieurs contrées du Nord. Ils sont parfois remplacés par les vins du comté d'Arad, en Hongrie. On cite encore, dans le comté de Zemplin, les vins de St-Georges, d'Œderbourge et de Ratchdorf.

Vins de Tonnerre. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Le **vin de Tramine** se récolte dans le crû de ce nom, situé près de Landau, en Bavière. Il est blanc, et, quoique de deuxième classe, c'est le vin le plus corsé et le plus généreux du Palatinat. Son prix dépasse souvent 3,500 fr. le foudre, contenant 1050 litres.

Les **vins de la Touraine** figurent dans le commerce comme produits du département d'Indre-et-Loire. Les rouges sont foncés et recherchés pour les mélanges, à cause du corps, du spiritueux et du bon goût qu'ils possèdent.

Les premières qualités sont fournies par les crûs qui entourent la ville de Tours. La commune de Joué produit les vins nobles, qui ont de la fermeté et une couleur foncée. Mis en bouteilles, après deux ans de fût, ils gagnent beaucoup de qualité.

Saint-Nicolas-de-Bourgueil (arrondissement de Chinon) fournit le vin du clos Saint-Nicolas, qui rivalise avec les précédents et se rapproche des vins de Bordeaux de quatrième classe. Les autres vignobles fournissent des vins colorés, lourds et plats.

Les vins rouges de seconde classe se récoltent dans les vignobles situés sur les deux rives du Cher. Ils servent à opérer les vins faibles ou trop vieux. Les meilleurs sont ceux de Chisseaux, de Civray, de Lacroix-de-Bléré, de Bléré, d'Athée, d'Azay-sur-le-Cher, de Chenonceau, de Dierre, d'Épeigné, de Francueil et de Vertez.

Les vins blancs de première classe sont fournis par Vouvray, près de Tours. Ils sont bons, doux et liquoreux; en vieillissant,

ils prennent du spiritueux, du moelleux et un goût fort agréable ; ils sont alors très-capiteux. Les autres vignobles du pays font des vins blancs divers qui ne peuvent égaler les précédents, mais qui s'en appprochent. Le tonneau en usage est le poinçon de 258 litres.

Le **vin trottacker** est blanc et de première classe dans les vins de Colmar. Il provient du crû de Ribauville, et en vieillissant, il gagne beaucoup de délicatesse. Les voyages sur mer ne l'altèrent nullement. (Voyez VINS D'ALSACE).

Les **vins de laTurquie d'Europe** sont en général des vins de liqueur très -estimés. Les plus recherchés sont ceux de Candie et de Chypre. (Voyez ces deux articles).

Les **vins de la Turquie d'Asie** sont aussi très-estimés, surtout ceux du mont Liban, en Syrie, où les vins rouges et blancs ont beaucoup d'analogie avec les vins de Bordeaux. (Voyez VINS D'OR). Ces vins arrivent à Beyrouth, où ils se vendent au cantar, qui équivaut à 51 litres 1/2.

Le **vinuva-passa** est liquoreux et se prépare dans les vignobles qui entourent Calavryta, en Morée. Il est de première classe.

Les **vins du Val-de-Penas,** blancs ou rouges, se récoltent aux environs de Tolède. Les premiers sont secs et remplacent les Xérès, quoique inférieurs. Les rouges ont de l'analogie avec les bons vins de Bourgogne.

Le **vin vernaccia** est un vin de liqueur, préparé en Toscane avec des raisins cuits. Il est très-agréable.

Le **vin verdea** se prépare à Acétri, près de Florence, en Italie. C'est un vin de liqueur qui ressemble au vin tinto d'Alicante ; il en a la couleur et l'agrément.

Le **vin de la vielle plante** se récolte à Pontigny. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Le **vin vermut de l'île d'Elbe** est un vin de liqueur très-estimé.

Vins de Versailles. (Voyez VINS OE BRIE et DE L'ÎLE-DE-FRANCE).

Le **vin noble** se récolte à Joué, dans la Touraine. Il est rouge et de première classe. (Voyez VINS DE TOURAINE).

Le **vin d'or** est un vin de liqueur, préparé au mont Liban.

Il est doré et d'une valeur très-élevée. On le laisse vieillir dans des dames-jeannes.

Les **vins gentils** sont récoltés aux environs de Colmar. Ils sont de première classe. (Voyez VINS D'ALSACE).

Le **vino-morto** est récolté à Véronèse, en Autriche. Il est d'un rouge rembruni et inférieur. On le vend à bas prix.

Le **vin pourri** est blanc et très-estimé. Il se récolte à Tonneins, près de Marmande. Il est doux, fin, séveux et agréable.

Vins du Vésuve. (Voyez VINS DE NAPLES).

Vinade, vin sur lequel on a passé plusieurs fois de l'eau. On le fait à Villefranche (département de la Haute-Garonne). Il équivaut au breuvage ou piquette que l'on fait ailleurs avec le marc des raisins. On doit le consommer promptement, car il est sujet à tourner et à pourrir.

Le **vino-santo** est un vin de liqueur préparé à Albano, près de Rome. Il se fait avec les meilleurs raisins et est rangé par le commerce en première ligne, comme l'aléatico.

Les **vins viguebilles** sont récoltés dans quelques communes du Béarn. Ils sont blancs, doux, corsés, moelleux et séveux. On les recherche pour la Flandre et la Belgique.

Le **vino-seco** est un vin récolté à Xérès de la Frontera, près de Cadix. Il est blanc, sec et amer; son goût est néanmoins fort bon et son bouquet très-suave.

Les **vins rouges des Vosges** sont agréables, surtout ceux des vignobles de Mirecourt, de Charmes, de Xaronval et d'Ubexy. Ceux d'Épinal et de Saint-Dié sont inférieurs.

Les vins blancs de cette contrée sont ordinaires et servent à faire des mélanges.

A Mirecourt, ces vins se vendent à la mesure de 42 à 45 litres. Les tonneaux varient de capacité.

Vins de Volnay. (Voyez VINS DE BOURGOGNE et DU BEAUJOLAIS).

Vins de Vouvray. (Voyez VINS BLANCS DE LA TOURAINE).

Les **vins de Wittingen** sont rouges et les meilleurs de ceux du duché de Luxembourg. Ils sont consommés par les récolteurs.

Les **vins de Wurtsbourg** ont d'excellentes qualités et sont connus sous le nom de *vins de Franconie*. Les meilleurs se

font dans les vignobles de Leist, de Stein, de Harsen et de Gressen. Ils sont blancs et rangés parmi les meilleurs de l'Allemagne.

Les **vins de Xérès** sont récoltés près de Cadix, en Espagne. (Voyez VINS D'ESPAGNE).

Vins de Ximénès et **Pedro-Ximénès.** (Voyez VINS D'ESPAGNE).

Les **vins Zahnacker** sont blancs et de première classe. Ils se récoltent à Riquewir et à Ribauville, près de Colmar, en Alsace. Ils peuvent se conserver vingt-cinq ans.

Le **vin Zalogne** est rouge et est récolté à San-Lucar-de-Barameda et aux environs de Séville, en Espagne. Il est très-estimé.

Les **vins de Zante** (îles Ioniennes) sont considérés comme de deuxième classe dans les vins de liqueur. Ils sont très-agréables.

Le **vin de Zimslansk** est rouge et semblable aux meilleurs vins de l'Italie. Son parfum particulier le fait rechercher à Moscou, où il se vend fort cher.

CLASSIFICATION GÉNÉRALE DES VINS DE FRANCE.

VINS ROUGES SUPÉRIEURS.

Bordeaux (département de la Gironde).

VIN DU CHATEAU-MARGAUX.
— DU CHATEAU-LAFFITTE, A PAUILLAC.
— DU CHATEAU-LATOUR, A SAINT-LAMBERT.
— DU CHATEAU DU HAUT-BRION, A PESSAC.

Haute-Bourgogne (département de la Côte-d'Or, divisé en cinq arrondissements, qui sont : Dijon, Beaune, Chatillon-sur-Seine, Semur-en-Brionnais et Châlons-sur-Saône).

VIN DE ROMANÉE-CONTI, A VOSNE.
— DE CHAMBERTIN, A GEVRAIS.
— DE RICHEBOURG, A VOSNE.
— DU CLOS-VOUGEOT, A FLAGEY.
— DE TACHE, A VOSNE.
— DE SAINT-GEORGES, A NUITS.
— DE CORTON, A ALOXE.

Basse-Bourgogne, Beaujolais et une partie de la **Champagne** (département de l'Yonne, divisé en cinq arrondissements, qui sont: Auxerre, Avallon, Joigny, Sens et Tonnerre).

VIN DES OLIVOTES.
— DES MONTS-SAVOIE.
— DES PAINSOTS.
— DE LA CHAPELLE.
— DES GRANDES-POCHES.
— DE LA CÔTE DE PITOY.
VIN DE LA CÔTE DES PERRIÈRES.
— DE LA CÔTE DES PRÉAUX.
— DES CHARLOUS.
— DE LA CHAÎNETTE.
— DU COTEAU DE MIGRAINE.

Dauphiné et Lyonnais (départements de l'Isère, des Hautes-Alpes, de la Drôme et du Rhône).

VIN DE CÔTE-RÔTIE-BRUNE.
— DE CÔTE-RÔTIE-BLONDE.

Ces vins, d'un choix particulier, sont indépendants des séries suivantes.

VINS ROUGES DE PREMIÈRE CLASSE.

Bordeaux (département de la Gironde).

Médocs.

VIN DE MARGAUX.
— DE PAUILLAC.
— DE SAINT-LAMBERT.
— DE S[t]-JULIEN-DE-REIGNAC.
— DE CANTENAC.
— DE COMMENSAC.
— DE SAINTE-GEMME.
— DE SAINT-ESTÈPHE.
— DE LUDON.
— DE LABARDE.
— DE MACAU.
— DE CUSSAC.
VIN DE LAMARQUE.
— DE SOUSSANS.
— D'ARCINS.
— DE LISTRAC.
— DE MOULIS.
— DE POUJAUX.
— D'AVENSAN.
— DE SAINT-SAUVEUR.
— DE CISSAC.
— DE VERTEUIL.
— DE SAINT-LAURENT.

Graves.

VIN DE PESSAC.
— DE TALENCE.
VIN DE MÉRIGNAC.
— DE LÉOGNAN.

Haute et Basse - Bourgogne, Beaujolais et Champagne.

VIN DE ROMANÉE DE S[t]-VIVANT.
— VIN DU CLOS A LA ROCHE.
— VIN DU CLOS MARJOT.
— VIN DU CLOS SAINT-JEAN.
— DU PRÉMEAU.
VIN DE MUSIGNY.
— DU CLOS DU TART.
— DES BONNES-MARES.
— DES VÉROILLES.
— DES PERRIÈRES.

VINS ROUGES DE DEUXIÈME ET DE TROISIÈME CLASSE.

VIN DE BORDEAUX.
— DE LA HAUTE ET BASSE-BOURGOGNE.
— DU DAUPHINÉ.
— DE LA CHAMPAGNE.
— DE L'AUVERGNE.
— DU LYONNAIS.
VIN DU PÉRIGORD.
— DE LA GASCOGNE.
— DU LANGUEDOC.
— DU COMTAT D'AVIGNON.
— DE LA PROVENCE.
— DU BÉARN.
— DU ROUSSILLON.

VINS ROUGES DE QUATRIÈME CLASSE

OU

bons vins rouges ordinaires.

VIN DE BORDEAUX.
— DE LA HAUTE-BOURGOGNE.
— DE LA BASSE-BOURGOGNE.
— DU BEAUJOLAIS.
— DE LA CHAMPAGNE.
— DU DAUPHINÉ.
— DE LA LORRAINE.
— DE L'ALSACE.
— DE L'ANJOU.
— DE LA TOURAINE.
— DE L'ORLÉANAIS.
— DU BLAISOIS.
— DU BÉARN.
— DE BIGORRE.
VIN DE LA FRANCHE-COMTÉ.
— DE LA BRESSE.
— DE L'AUVERGNE.
— DU FOREZ.
— DU LYONNAIS.
— DU PÉRIGORD.
— DE LA GASCOGNE.
— DE QUERCY.
— DU LANGUEDOC.
— DU COMTAT D'AVIGNON.
— DE LA PROVENCE.
— DE LA NAVARRE.
— DU ROUSSILLON.
— DE L'ÎLE-DE-CORSE.

Les meilleurs vins inférieurs sont fournis par le Bordelais, la Haute et Basse-Bourgogne, le Beaujolais, le Languedoc et la Champagne; viennent ensuite ceux de la Franche-Comté, du Lyonnais, du Dauphiné, du Languedoc, du Périgord, de l'Agenais et de l'Armagnac; puis ceux de la Touraine, de l'Orléanais, du Blaisois, du Berry, du Bourbonnais, de la Bresse et de l'Auvergne. Les vins rouges du Poitou, de la Saintonge, de l'Aunis et de

l'Angoumois sont convertis en eau-de-vie, à cause de leurs défectuosités.

VINS BLANCS SUPÉRIEURS.

Bordelais.

VIN DE SAUTERNES.
— DE BARSAC.
— DE PREIGNAC.
VIN DE BOMMES.
— DE VILLENAVE-D'ORNON.

Les quatre premières communes donnent des vins blancs séveux, moelleux et parfumés; la dernière donne des vins secs.

Bourgogne.

MONT-RACHET. — Vins corsés, spiritueux, fins et de bouquet.

Dauphiné.

VIN DE L'HERMITAGE.

Champagne.

Vins secs de Sillery, fournis par les vignobles de :

MAILLY.
VERZENAY.
LUDES.
VERZY.

Vins moelleux, fournis par les crûs de :

AÏ.
DISSY.
PIERRY.
MAREUIL.
HAUTEWILLERS.
LE CLOZET.

Le Forez.

VIN DU CHATEAU GRILLET.

Alsace.

MOLSHEIM, fournissant le finkenwein.
WOLXHEIM, fournissant le riesling.

VINS BLANCS DE PREMIÈRE ET DE SECONDE CLASSE.

—

Bordelais.

VIN DE BARSAC.
— DE PREIGNAC.
— DE BOMMES.
VIN DE SAUTERNES.
— DE VILLENAVE-D'ORNON.

Champagne.

VIN DE MAILLY.
— DE VÉZENAY.
— DE VERZY.
— DE LAUDES.
— DE PIERRY.
VIN D'AÏ.
— DE MAREUIL.
— DE DISSY.
— DE HAUTEWILLERS.
— DU CLOS DE CHOZET.

Bourgogne.

VIN DES PERRIÈRES.
— DE LA COMBETTE.
— GOUTTE D'OR.
— DE BLAGNY.
VIN DE LA GENÉVRIÈRE.
— DES CHARMES.
— ROUGEOT.

Côte-d'Or.

VIN DE LA CÔTE DE VAUMORILLON.
— — DES GRISÉES.
— — DES PRÉAUX.
VIN DE LA CÔTE DES PITOIS.
— — DES OLIVOTES.

Franche-Comté.

VIN DE CHATEAU-CHALONS.
— D'ARBOIS.
VIN DE PUPELLIN.

Lyonnais.

VIN DE CONDRIEU.

Agenais.

VIN DE CLAIRAC.
VIN DE BUZET.

Languedoc.

VIN DE SAINT-PÉRAY.
VIN DE SAINT-JEAN.

Alsace (Haut-Rhin).

VIN DE MITTELWEYER.
— D'ENGUISHEIM.
— DE RIBAUWILLÉ.
— DE BERGHOLTZELL.
— DE PLAFTENHEIM.
— DE KATZENTHAL.
— DE KAISERBERG.
— DE SIGOLZHEIM.
VIN D'INGUERSHEIM.
— DE RIQUEWIR.
— DE THANN.
— DE RUFFACH.
— DE HUNNEVEYR.
— D'AMMERSCHWIR.
— DE KIENTZHEIM.
— DE BABELHEIM.

Alsace (Bas-Rhin).

VIN DE MULXHEIM.
VIN DE WOLXHEIM.

VINS BLANCS DE TROISIÈME CLASSE.

VIN DE BORDEAUX.
— DE BOURGOGNE.
— DU BEAUJOLAIS.
— DE LA CHAMPAGNE.
— DE L'ALSACE.
— DE LA FRANCHE-COMTÉ.
— DU LYONNAIS.
VIN DE L'AGENAIS.
— DE L'ANJOU.
— DU MAINE.
— DU PÉRIGORD.
— DU BÉARN.
— DU FOREZ.

VINS BLANCS DE QUATRIÈME CLASSE.

VIN DE BORDEAUX.
— DE BOURGOGNE.
— DU BEAUJOLAIS.
— DE LA CHAMPAGNE.
— DE L'ALSACE.
— DU BERRY.
— DE L'AUVERGNE.
— DU LANGUEDOC.
— DU PÉRIGORD.
— DE L'ÎLE DE CORSE.
VIN DE L'ANJOU.
— DU MAINE.
— DE LA TOURAINE.
— DE LA FRANCHE-COMTÉ.
— DU DAUPHINÉ.
— DE L'AGENAIS.
— DE LA GASCOGNE.
— DU BÉARN.
— DU ROUSSILLON.
— DE LA BIGORRE.

VINS BLANCS DE CINQUIÈME CLASSE.

—

VIN DE LA CHAMPAGNE.
— DE LA LORRAINE.
— DE BORDEAUX.
— DE BOURGOGNE.
— DE L'ALSACE.
— DU BLAISOIS.
— DE LA FRANCHE-COMTÉ.
— DE LA TOURAINE.
— DU LIMOUSIN.
— DE LA PICARDIE.
— DE L'ALSACE.
— DE L'ORLÉANAIS.
— DE LA PROVENCE.
VIN DU DAUPHINÉ.
— DU NIVERNAIS.
— DU LYONNAIS.
— DU PÉRIGORD.
— DE LA GASCOGNE.
— DE LA PROVENCE.
— DU BÉARN.
— DE LA BIGORRE.
— DU ROUSSILLON.
— DE L'ANJOU.
— DE L'ÎLE-DE-FRANCE.
— DU POITOU.
— DE LA BRETAGNE.

VINS DE LIQUEUR SUPÉRIEURS.

—

Roussillon.

VIN MUSCAT DE RIVESALTES.

Alsace.

VIN DE PAILLE.

Dauphiné.

VIN DE PAILLE, A L'HERMITAGE.

Languedoc.

VINS MUSCATS DE LUNEL ET DE FRONTIGNAN.

VINS DE LIQUEUR DE PREMIÈRE CLASSE.

—

Roussillon.

VINS ROUGES DE GRENACHE.

Alsace.

VIN MUSCAT DE WOLXHEIM. VIN MUSCAT DE HEILIGENSTEIN.

Limousin.

VIN DE PAILLE D'ARGENTAT.

Périgord.

VIN MUSCAT DE MONBAZILLAC.
— DE SAINT-LAURENT-DES-VIGNES.

Languedoc.

VIN MUSCAT DE FRONTIGNAN. VIN MUSCAT DE POMEROL.
— — DE LUNEL. — — DE PICARDAN.
— — DE MARCUSSAN.

Le département de l'Hérault prépare des vins qui imitent ceux de Calabre, de Malaga et de Madère.

Comtat d'Avignon.

VIN MUSCAT DE BEAUME. VIN MUSCAT DE GRENACHE.

Provence.

VIN MUSCAT ROUGE ET BLANC DE ROQUEVAIRE.

VINS DE LIQUEUR DE DEUXIÈME, DE TROISIÈME ET DE QUATRIÈME CLASSE.

Ils sont fournis par les provinces précédentes, mais sont de qualité inférieure.

CLASSIFICATION GÉNÉRALE DES VINS ÉTRANGERS.

VINS ROUGES SUPÉRIEURS NON LIQUOREUX.

Portugal.

Vins analogues à ceux de seconde classe de France.
VINS DE TRA-LOS-MONTES et DE BEIRA (Haut-Douro).

VINS ROUGES DE PREMIÈRE CLASSE.

Allemagne.

VIN DU DUCHÉ DE NASSAU.

Autriche (Hongrie):

VIN DE RUTZ
— D'ŒDEMBOURG.
— D'ERLAU.
— DE GYŒNGYOSCH.
— DE HYDEGSCHIG.
— DE KREUZ.
VIN DE BUDE.
— DE SIRMIEN.
— DE DOUDELS-KIRCHEN.
— DE CUCHPREG.
— DE RIECK.
— DU MONT CALEMBERG.

Espagne.

VIN D'OLIVENZA, EN ESTRAMADURE.

Portugal.

VIN DE LA FACTORERIE DE PORTO ET DE MONCAO.

Turquie.

VIN DE L'ÎLE DE SCIO.
— D'ARINSE.
VIN DE MESTA.

Grèce.

VIN DE MORÉE.
— DE TRIPOLIZZA.
— DE MIGA-SPILEON.
— DE PHOCIA.
— DE NISI.
— D'ITHAQUE.
VIN DE PYRGOS.
— DE SAINT-GEORGES.
— D'ANDROUZA.
— DE MODON.
— DE ZANTE.
— DE CÉPHALONIE.

Asie.

VIN DE PERSE.
— DE SCHIRAZ.
— D'ISPAHAN.
VIN DE CACHEMIRE (empire d'Afgans).

Afrique.

VIN DE MADÈRE dit *tinto*.

VINS ROUGES DE DEUXIÈME, DE TROISIÈME ET DE QUATRIÈME CLASSE.

Allemagne.

VIN DU DUCHÉ DE NASSAU.
— DU DUCHÉ DU BAS-RHIN.
VIN DU ROYAUME DE WURTEMBERG.
— DU ROYAUME DE BAVIÈRE.

Hongrie (Autriche).

VIN DU COMTÉ DE PRESBOURG.
— DE WESPRIN.
— DE NEOGARD.
— DE BARSCH.
— DE LA MORAVIE.
— DE LA CARNIOLE.
— DE L'ISTRIE.
VIN DU LOMBARDO-VÉNITIEN.
— DE NEYTRA.
— DE PRESBOURG.
— DE WERSIT.
— DU TYROL.
— DE L'ESCLAVONIE.
— DE DALMATIE.

Italie.

VIN DE LA SAVOIE.
— DE TOSCANE.
VIN DES ÉTATS-ROMAINS.
— DE LA SICILE.

VIN DU DUCHÉ DE GÊNES.
— DU DUCHÉ DE PARME.
— DU DUCHÉ DE MODÈNE.
— DU DUCHÉ DE MASSA.
— DES ÎLES LIPARI.
— DU ROYAUME DE NAPLES.
— DE L'ÎLE DE CAPRÉE.
— D'ISCHIA.
VIN DU PIÉMONT.
— DE L'ÎLE DE SARDAIGNE.
— DE LA PRINCIPAUTÉ DE LUCQUES.
— DU FLORENTIN.
— DU PISAN.
— DU SIENNOIS.

Espagne.

VIN DE LA NOUVELLE-CASTILLE.
— DE LA CATALOGNE.
— DE LA VIEILLE-CASTILLE.
VIN DU ROYAUME DE VALENCE.
— DE L'ANDALOUSIE.
— DE L'ÎLE MINORQUE.

Portugal.

VIN DE L'ESTRAMADURE.
— DE L'ENTRE-DOURO-MINHO.
— DE TRA-LOS-MONTÈS.
VIN DE BEIRA.
— DE L'ALMETEJO.
— DES ALGARVES.

Turquie.

VIN DE LA MOLDAVIE.
— DE LA VALACHIE.
— DE LA BOSNIE.
— DE L'ALBANIE.
— DE LA ROMANIE.
— DE L'ASIE-MINEURE.
— DE L'ÎLE DE RHODES.
— DE L'ÎLE DE TÉNÉDOS.
— DE L'ÎLE DE CHYPRE.
VIN DE LA BULGARIE.
— DE LA SERVIE.
— DE L'HERZEGOVINE.
— DE LA MACÉDOINE.
— DE LA THESSALIE.
— DE LA SYRIE.
— DE L'ÎLE DE CANDIE.
— DE L'ÎLE DE SAMOS.

Russie.

VIN DE LA CRIMÉE.
— DU SCHIRVAN.
— D'ASTRA.
— DE LA CIRCASSIE.
— DE LA KARTALINIE.
— DE LA MINGRELIE.
VIN DE LA KAKETIE.
— DU PAYS DES COSAQUES DU DON.
— DE SARATOF.
— DE L'IMMIRÉTIE.
— DU DAGUESTAN.

Grèce.

VIN DE LA LIVADIE.
— DE LA MORÉE.
VIN DE L'ACARANIE.
— DE L'ILE DE MICONI.

Suisse.

VIN DE NEUFCHATEL.
— DE FRIBOURG.
— D'ARGOVIE.
— DE GENÈVE.
VIN DE SAINT-GALL.
— DE ZURICH.
— DE BERNE.
— DU CANTON DU TESSIN.

Afrique.

VIN DE BONNE-ESPÉRANCE.
VIN D'ÉGYPTE.

Asie.

VIN DE LA PERSE.
VIN DE L'INDOSTAN.

Amérique.

VIN DE LIMA.
— DE LA PLATA.
VIN DU CHILI.

VINS BLANCS SUPÉRIEURS.

Allemagne.

VIN DU DUCHÉ DE NASSAU (le liebfrauen milch).
— DU DUCHÉ DE HESSE-DARMSTADT.
— DU ROYAUME DE BAVIÈRE.

Espagne.

MADÈRE (VIN DE TERRE BLANCHE).
ANDALOUSIE (VIGNOBLE DE PAXARÈTE).

Afrique.

VIN DE MADÈRE, provenant du sercical.

VINS BLANCS DE PREMIÈRE CLASSE.

Allemagne.

VIN DU RHIN.
— DU DUCHÉ DE NASSAU (crûs de Wikert, de Kostheim et de Geisenheim).
— DU DUCHÉ DE HESSE-DARMSTADT (crû de Ringen).
— DU DUCHÉ DU PAS-RHIN (crû de Bacharach).
— DE FRANCONIE (crûs de Wurtsbourg et de Salecker).
— DU PALATINAT, royaume de Bavière (crûs de Roth, de Deidesheim, de Durkheim et de Harxheim).
— DE LA MOSELLE (crûs de Pisport, de Zeltingen, d'Olisberg, de Braunemberg, de Schartzberg et de Dussemond).

Hongrie (Autriche).

LE SCHIRACKER.

Basse-Hongrie.

VINS DU MONT CALEMBERG ET DE LUTTEMBERG.

Espagne.

VINS SECS DE XÉRÈS (Navarre). VIN DE MALAGA (Grenade).
— DE MONTILLA (Andalousie).

Portugal.

VINS SECS DE CELLEIROS (Tra-los-Montes).
— DE TERMO (Beira).
— D'ŒIRAS (Estrumadure).
VIN DE BUCELLAS).
— DE CARCAVELLOS.
— DE SETUVAL.

Morée (Grèce).

VIN DE MEGA-SPILEON.
— DE SAINT-GEORGES.
— DE TRIPOLIZZA.
— DE NISI.
VIN DE PYRGOS.
— DE PHOCIA.
— D'ANDROUZA.
— DE MEUDON

Turquie.

VIN DE LOI (Retimo).
— DE NECTAR (Candie).
VIN DE MESTA (île de Samos).
— D'OR (mont Liban).

Perse.

VIN DE SCHIRAZ.
— D'ISPAHAN.
VIN DES VALLÉES DE CACHEMIRE.

Océan Atlantique.

VIN DE MADÈRE.
VIN DE TÉNÉRIFFE.

VINS BLANCS DE DEUXIÈME, DE TROISIÈME ET DE QUATRIÈME CLASSE.

Ces vins se composent des produits inférieurs des provenances précédentes.

VINS DE LIQUEUR SUPÉRIEURS.

Comté de Zemplin (Autriche).

VIN DE TARCZAL.
— DE MADA.
— DE SZEGHI.
— DE TOLESVA.
VIN DE TOKAI.
— DE ZOMBOR.
— DE ZADANY.
— D'ERDO-BENYE.

Italie.

VIN DE LACRYMA-CHRISTI.
— MUSCAT ROUGE ET BLANC DE SYRACUSE.
— MUSCAT ROUGE ET BLANC ALEATICO DE TOSCANE.

Espagne.

VIN ROUGE TINTO D'ALICANTE.
— TINTILLA DE ROTA.
— DE MALVESIA.
— DE PEDRO-XIMÉNÈS.
VIN DE XÉRÈS ET DE PAXARÈTE (Andalousie et royaume de Grenade).

Turquie.

VIN VERT DE COTNAR, EN MOLDAVIE.
— DE MALVOISIE DE LA CANÉE, ÎLE DE CANDIE.
— DE MALVOISIE DE LA COMMANDERIE DE L'ÎLE DE CHYPRE.

Perse.

VIN BLANC DE SCHIRAZ.

Afrique.

VIN BLANC DE CONSTANCE (cap de Bonne-Espérance).

Océan Atlantique.

VIN DE MALVOISIE (Madère).

VINS DE LIQUEUR DE DEUXIÈME ET TROISIÈME CLASSE.

Autriche.

VIN D'AUSBRUCH (comté de Zemplin).
— DE SIRMIEN.
— DE GYOROK.
— DE MÈNES.
— DE RATCHDORF.
— DE SAINT-GEORGES.
— DE PAULIS.
VIN DE GLODOVA.
— D'ERLAU.
— D'ŒDENBOURG.
— DE MALVOISIE (île de Calamota).
LE VINO-SANTO DE CASTIGLIONE (royaume Lombardo-Vénitien).

Les vins de quatrième classe sont fournis par les mêmes contrées et sont simplement inférieurs aux précédents.

VINAIGRE.

Latin, ACETUM; — anglais, VINEGAR; — allemand, ESSIG; — espagnol et portugais, VINAGRE; — italien, ACETO, VINAGRE; — hollandais, AZYN; — danois, ŒDDIKE; — suédois, ATTIKA; — polonais, OCET; — russe, UKZUS.

VINAIGRE DE VIN.
— DE CIDRE et DE POIRÉ.
— DE BOIS.
— DISTILLÉ.
— MÉDICINAL.
— ANTI-SEPTIQUE.
— A L'ESTRAGON.
— CAMPHRÉ.

VINAIGRE COLCHIQUE.
— FRAMBOISÉ.
— DE LAVANDE.
— D'ŒILLET.
— PROPHYLACTIQUE.
— DES QUATRE VOLEURS.
— RADICAL.
— SCILLITIQUE.

Le **vinaigre**, qu'on désigne aussi sous le nom d'*acide acétique non distillé*, est le produit de la seconde fermentation du vin et contient de l'eau, de l'acide acétique, de l'alcool et du tartre. Les vinaigres de bois, ainsi que ceux de bière et de cidre, ne contenant ni alcool, ni sel, sont improprement appelés ainsi.

Le **vinaigre de vin** se distingue en vinaigre rouge et en vinaigre blanc. Il doit être exempt de corps étrangers, surtout lorsqu'il est destiné aux usages alimentaires ou pharmaceutiques. Il se fabrique avec des vins aigris, auxquels on ajoute de la levure de bière ou du levain de pâte de farine; on les expose ensuite à une température de 30 à 40 degrés et, au moyen de transfusions réitérées, le contact de l'air détermine l'acétification du vin dans l'espace de dix à quinze jours. Le vin qui contient en quantité du tartre, de l'alcool et des matières extractives, produit le meilleur vinaigre.

Dans les vinaigreries, on suit généralement le procédé de Boerrhave, qui consiste à prendre deux tonneaux, dont l'un est partagé par une cloison à jour, tandis que l'autre conserve toute sa capacité; on remplit la partie supérieure du premier tonneau avec du marc de raisin et on verse par dessus du vin aigri jusqu'à ce qu'il soit plein; on remplit le tonneau vide avec le même liquide. Au bout de quelque temps, on soutire le vin, qui est mêlé avec le marc, dans des vases et on le remplace par le vin

du second tonneau. Ce jeu de transfusion et de remplacement mutuel se répète jusqu'à ce que la masse ait acquis une forte acidité; alors on tire le vinaigre au clair et on le renferme dans des futailles.

Le vinaigre de vin peut s'obtenir encore en disposant, dans un atelier où la température se maintient à 30 ou 40 degrés, plusieurs tonneaux percés de deux trous à leur partie supérieure; l'un est destiné à l'introduction du vin, l'autre au dégagement de l'air; on les remplit d'une certaine quantité de vinaigre bouillant et tous les huit jours on y ajoute 10 à 12 litres de vin généreux, filtré sur des copeaux de hêtre. Au bout de douze à quatorze jours, l'opération est achevée et donne un vinaigre parfait. On recommence l'opération en tirant de chaque tonneau la moitié de sa contenance et en remplaçant le liquide, en suivant la marche déjà tracée. C'est ainsi que l'on opère dans le département du Loiret, dont les vinaigres sont réputés ; ceux de Bordeaux peuvent néanmoins rivaliser avec eux.

Le bon vinaigre de vin se distingue par sa force, sa limpidité, son acidité et la quantité d'alcool qu'il contient et qui préserve sa partie extractive de la putridité. On l'éprouve d'abord par l'odorat et par le goût, puis par les acétimètres et les expériences chimiques. Les instruments acétimétriques laissent beaucoup à désirer; aussi les épreuves chimiques sont-elles généralement adoptées; la plus usitée consiste à prendre 30 gram. de vinaigre que l'on mêle à 4 gr. de potasse carbonatée ; celle-ci doit être complètement neutralisée par son action; 100 gr. de bon vinaigre doivent aussi saturer 8 gr. de craie. Si le liquide contient de l'acide sulfurique, on l'éprouve en y versant une solution de baryte dans l'eau distillée; il se forme aussitôt un précipité de sulfate de baryte insoluble. Si le vinaigre contient de l'acide nitrique, on y ajoute de la potasse, ce qui forme un nitrate de potasse, et on en dégage l'acide nitrique par l'addition d'un peu d'acide sulfurique. S'il contient enfin de l'acide muriatique, on le reconnaît par l'addition de quelques gouttes de nitrate d'argent en dissolution ; il se précipite alors un muriate d'argent insoluble.

On concentre le vinaigre par la gelée. Il sert en fumigations pour neutraliser les miasmes fétides.

Les vinaigres faibles en acidité et en principes extractifs ne tardent pas à se couvrir d'une mucosité putrescente qui les corrompt. Ils sont faits avec des vins plats et de la levure de bière.

Les vinaigres se vendent en général comme les vins, au tonneau composé de quatre barriques de la contenance de 29 à 30 veltes, ou en pièces de 80 veltes environ.

Les **vinaigres de cidre** et **de poiré** se fabriquent comme ceux de vin, au moyen des ferments désignés plus haut, que les vinaigriers appellent *mères*. Ils sont très-répandus à Paris et préparés par les brasseurs. Leur acidité est convenable, mais leur transparence et leur saveur laissent beaucoup à désirer, car, pour en accélérer la fermentation, on y introduit beaucoup de mélasse.

Pour avoir promptement et économiquement du vinaigre, on mélange 5 kilogr. de goudron, 3 kilogr. de mélasse et 250 litres d'eau; on fait fermenter le tout et il en résulte une liqueur vineuse, qui se convertit insensiblement en vinaigre. Ce liquide ne sert qu'à la fabrication des acétates de plomb et de cuivre.

Le **vinaigre de bois** ou *acide pyroligneux* se prépare dans des chambres en tôle, établies sur des fourneaux et remplies ordinairement de bois de chêne; on chauffe assez pour que le bois se décompose et donne des gaz, du goudron et de l'acide acétique; ces chambres communiquent à des cylindres condensateurs, où l'on recueille le liquide produit. C'est une combinaison d'acide acétique et de goudron mélangés ou dissous. On enlève le goudron qui surnage et l'on reçoit l'acide dans des chaudières de fer, où on le sature de craie pulvérisée; on enlève les produits qui montent à sa surface, puis on laisse déposer la liqueur, que l'on décante et qu'on fait évaporer jusqu'à ce qu'elle marque 15 degrés à l'aréomètre; on y verse alors une solution concentrée de sulfates de soude et de chaux; ce dernier se précipite; on décante de nouveau et l'on obtient une solution d'acétate de soude, qu'on fait évaporer jusqu'à ce qu'elle présente 28 degrés; on la place dans des terrines non vernissées, que l'on porte dans une étuve où la cristallisation s'opère; on sépare les cristaux, on fait évaporer les eaux-mères, on les blanchit par le charbon animal, on filtre et on fait cristalliser de nouveau; on calcine enfin et on traite le résidu par l'eau pour obtenir, par

le lavage, du carbonate de soude liquide, que l'on fait cristalliser encore. L'acétate de soude, ainsi obtenu, est dissous une seconde fois et finit par produire des cristaux très-blancs. Lorsqu'il est bien sec, on le décompose dans un alambic, à l'aide de la chaleur et de l'acide sulfurique, après l'avoir réduit en poudre fine ; l'acide sulfurique s'unit à la soude et met à nu l'acide acétique, qui se volatilise et est recueilli par la condensatiou. L'alambic doit être garni d'un chapiteau en argent, si l'acide est destiné aux usages culinaires; un chapiteau d'étain suffit, si on le réserve pour les arts.

Le vinaigre de bois s'éprouve comme celui de vin. Sa concentration s'effectue aussi au moyen des basses températures.

Le **vinaigre distillé** est un vinaigre très-concentré, que l'on obtient en unissant à du charbon de bois très-sec du vin aigri. On place le mélange dans un alambic, et, par la chaleur, on recueille un acide acétique ou vinaigre de bois très-pur. Il est à juste titre préféré pour la guérison des ulcères phagédéniques; on en lave les plaies en l'unissant à l'eau et il entraîne une prompte guérison.

Les **vinaigres médicinaux** sont des produits obtenus par le contact des substances organiques et du vinaigre blanc, présentant 3 degrés à l'alcalimètre. On les divise en simples et en composés. Les premiers participent d'une seule substance, comme le vinaigre *scillitique*. Les seconds proviennent de plusieurs substances, comme le vinaigre *anti-septique*.

Vinaigre anti-septique. (Voyez VINAIGRE DES QUATRE VOLEURS).

Le **vinaigre à l'estragon** s'obtient en faisant macérer pendant quinze jours 500 gr. de feuilles récentes d'estragon mondées dans 5 à 6 kilogr. de vinaigre très-fort et filtré. On le renferme dans des flacons hermétiquement bouchés.

Le **vinaigre camphré** s'obtient en prenant 4 gr. de camphre que l'on réduit en poudre dans un mortier de verre ou de porcelaine. On l'arrose de quelques gouttes d'alcool ou d'éther et on y ajoute peu à peu de l'acide acétique ; on introduit le tout dans un flacon, et, après quelques jours, on filtre et on renferme le produit dans des vases bien clos.

Le **vinaigre colchique** provient des bulbes récentes de

la plante de ce nom, coupées en morceaux et macérées dans du vinaigre, dans la proportion de 30 gr. de bulbes sur 400 gr. de liquide. Huit jours suffisent pour que la combinaison soit complète.

Le **vinaigre framboisé** ou *de framboises* s'obtient en faisant macérer pendant quinze jours 1 kilogr. 1/2 de framboises récentes dans 1 kilogr. de bon vinaigre rouge. Ce liquide sert à faire le sirop de vinaigre framboisé. Par le même procédé, on obtient divers vinaigres de fantaisie.

Le **vinaigre de lavande** se prépare en faisant macérer pendant quinze jours 250 gr. de fleurs sèches de lavande dans 4 kilogr. de vinaigre rouge ou blanc et en ayant soin d'agiter de temps en temps le vase qui contient le mélange; on passe et on filtre à la fin de l'opération. On opère de même pour obtenir le vinaigre de toutes les fleurs connues.

Le **vinaigre d'œillet** s'obtient comme le précédent.

Le **vinaigre prophylactique** ou *d'angélique composé* se prépare avec 400 grammes de racine d'angélique, 50 de sommités d'absinthe, 16 de bulbes d'ail cultivé et 3 kilog. de vinaigre de vin. On fait macérer le tout à une douce chaleur pendant huit jours, dans une cucurbite de verre; on filtre et on ajoute 16 grammes d'alcool rectifié, saturé de camphre. Ce liquide est employé comme le vinaigre anti-septique.

Le **vinaigre des quatre voleurs** ou *vinaigre antiseptique* s'obtient en faisant macérer au soleil, dans 4 kilogr. de bon vinaigre, 50 grammes de chacune des fleurs qui suivent : grande absinthe, petite absinthe, romarin, sauge et rue. On y ajoute 60 grammes de fleur de lavande sèche, 60 grammes d'ail, 8 grammes d'acorus vrai, autant de cannelle, de girofle et de noix muscade. Au bout de deux jours, on exprime fortement et l'on filtre, en ajoutant au produit 16 grammes de camphre dissous dans de l'esprit de vin.

On assure que cette composition a pris son nom de quatre voleurs qui se préservèrent par son moyen de la peste de Marseille, quoiqu'ils s'exposassent sans ménagement à la mort pour se livrer à la rapine. On s'en sert pour neutraliser les miasmes infects des hôpitaux

Le **vinaigre radical** est un produit de la distillation de

l'acétate de cuivre vert cristallisé ou cristaux de Vénus. (Pour sa préparation, voir les ouvrages de MM. Gay-Lussac et Thénard). On introduit ce vinaigre dans des flacons avec du sulfate de potasse pour obtenir le sel de vinaigre. On le mêle souvent avec les essences de girofle ou de cannelle et avec le camphre. Il est dit alors *vinaigre aromatique anglais*.

Le **vinaigre scillitique** se prépare en faisant macérer, pendant quinze jours, dans 3 kilogr. de bon vinaigre, 250 gr. de squammes de scille rouge, sèches et incisées, et 32 grammes d'alcool. On remue, on passe et l'on filtre le liquide.

VINETIER. (Voyez ÉPINE-VINETTE).

VIOLETTES.

Latin, VIOLARIA; — anglais, VIOLET; — allemand, VEILCHEN; — espagnol, VIOLETA, VIOLA; — portugais, VIOLETA; — italien, VIOLETTA, VIOLA.

La **violette** est une plante de la *Syngénésie monogynie* de Linné et de la onzième classe (anomales) de Tournefort. On en compte cinquante-trois espèces; nous ne parlerons que de la violette ordinaire *(viola martia purpurea)*. Elle pousse dès sa racine des feuilles rondes, larges, dentelées, vertes et attachées à de longs pétioles. Il s'élève d'entre elles des pédicules menus, soutenant une petite fleur bleue ou pourpre, d'une odeur douce, et composée de cinq pétales et d'un nectaire en forme d'éperon, situé à la base. Ces fleurs sont soutenues par un calice pentaphylle. Son fruit est une coque qui s'ouvre en trois parties et laisse apercevoir plusieurs semences menues, rondes et blanchâtres; sa racine est fibrée. Ce végétal est cultivé dans les jardins et porte des fleurs doubles ou simples.

Les racines de violettes ressemblent à celles d'ipécacuanha et possèdent une propriété vomitive qui réside dans leur partie corticale. Les fleurs alimentent une branche importante de l'herboristerie; de leur dessiccation plus ou moins soignée dépend leur qualité. Elles doivent être entières, mondées de leurs pédicules, bleues et d'une odeur agréable. On les prépare en les séchant rapidement dans une étuve ou sous l'action d'un courant d'air.

On fait, avec les pétales des fleurs de violettes récentes, mondées de leur onglet, un sirop médicinal très-foncé. A leur défaut, on se sert des fleurs de pensées qui donnent un liquide plus clair, mais qui tourne au rouge à la moindre fermentation.

La couleur retirée de la violette est très-soluble dans l'eau et très-sensible à l'action des acides et des alcalis. On l'applique sur du papier pour reconnaître la quantité d'alcali contenue dans les potasses, les soudes et les autres sels.

Les feuilles de violettes sont émollientes et ses semences purgatives; on les utilise contre la gravelle. Ses racines sont émétiques.

Les fleurs de ce végétal circulent en balles de 100 à 150 kil. très-pressées et se vendent au poids net. La Suisse et le midi de la France en fournissent beaucoup.

VIOLIER JAUNE. (Voyez GIROFLÉE JAUNE).

VIORNE. (Voyez CLÉMATITE).

VIORNE AUBIER *(vipurnum opulus)* ou *boule de neige,* plante à fleurs monstrueuses, privées de pistils et d'étamines. Elles forment une forte masse globuleuse d'un aspect fort agréable et sans odeur. On la cultive dans les jardins. Ses fruits contiennent, d'après M. Chevreul, de l'acide phocénique.

VIPERE.

Latin, VIPERA, COLUBER BERUS; — anglais, VIPER, ADDER; — allemand, VIPER; — espagnol et portugais, VIBORA; — italien, VIPERA.

La **vipère** est une espèce de serpent que l'on trouve daus l'Europe méridionale et tempérée, sur la lisière des bois et sur les coteaux. Ce reptile s'accouple au printemps et est vivipare. Il est long de 3 à 4 décim., brun, avec une raie noire en zig-zag le long de son dos et une rangée de taches noires sur ses flancs. Son ventre est ardoisé et il est revêtu supérieurement de petites écailles ovales ou hexagonales, carénées, réticulées et imbriquées. Sous sa queue existent des plaques écailleuses, rangées par paires; celles qui garnissent l'abdomen occupent toute sa largeur. Sa tête est aplatie, triangulaire et couverte d'écailles granulées. Sa mâchoire supérieure est garnie de deux crochets mobiles, très-longs, aigus et percés daus leur longueur pour donner issue

à une liqueur secrétée par une grosse glande lobulée, placée sur les côtés de la mâchoire supérieure, derrière l'orbite. Quand la vipère mord, les crochets se dressent et compriment la glande qui laisse couler un venin qui occasionne de funestes effets. Cet animal est un des plus dangereux de nos climats. Le contre-poison de sa morsure est l'alcali volatil fluor versé sur la plaie et bu à petite dose et très-étendu d'eau.

On pérpare avec la chair de vipère des bouillons pour combattre le scorbut, l'épuisement et les syphilis invétérées. On en fait venir d'Italie vivantes. Les droguistes les débitent sèches et réunies par douzaines de toutes longueurs. On doit préférer les plus récentes.

VIPÉRINE. (Voyez SERPENTAIRE DE VIRGINIE).

VISCACHE. (Voyez PEAU DE CHINCHILLA).

VITEX. (Voyez POIVRE SAUVAGE.).

VITRIOL.

Vitriol, nom générique donné aux combinaisons salines résultant de l'action de l'acide sulfurique sur les bases salifiables. On les nomme aujourd'hui *sulfates*.

Vitriol ammoniacal. (Voyez SULFATE D'AMMONIAQUE).

Vitriol d'argile. (Voyez SULFATE D'ALUMINE).

Vitriol d'Angleterre. (Voyez SULFATE DE FER).

Vitriol blanc. (Voyez SULFATE DE ZINC).

Vitriol bleu. (Voyez SULFATE DE CUIVRE).

Vitriol de Goslard. (Voyez SULFATE DE ZINC).

Vitriol de fer. (Voyez SULFATE DE FER).

Vitriol magnésien. (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

Vitriol de Mars. (Voyez SULFATE DE FER).

Vitriol martial. (Voyez SULFATE DE FER).

Vitriol de potasse. (Voyez SULFATE DE POTASSE).

Vitriol de soude. (Voyez SULFATE DE SOUDE).

Vitriol vert. (Voyez SULFATE DE FER).

Vitriol de zinc. (Voyez SULFATE DE ZINC).

VITRIOLIQUE (ACIDE). (Voyez ACIDE SULFURIQUE).

VIVE *(draco marinus)*, poisson de mer de l'ordre des jugulaires. Ses nageoires inférieures précèdent celles de la poitrine et sont sous la gorge. Sa tête est épineuse et ses nageoires sont

armées d'aiguillons dont la piqûre occasionne une douleur aigüe. On y remédie par des lotions d'alcool et d'ammoniaque. Sa chair est recherchée par la gastronomie. Sa peau est coriace et ne se mange pas.

VOMIQUIER, arbre qui produit la fève de Saint-Ignace. (Voyez ce mot).

VOUÈDE. (Voyez COCAGNE).

VRAC. (Voyez VAREC).

VULNÉRAIRE (eau). (Voyez ALCOOLAT VULNÉRAIRE).

VULNÉRAIRE DE SUISSE ou *faltranck*, mélange de feuilles et de fleurs de diverses plantes. Elles doivent être bien mondées, bien séchées et coupées en menus morceaux. Au nombre de ces plantes sont la pervenche, la sanicle, la véronique, la bugle, la pyrole, le pied-de-lion, le mille-pertuis, la langue-de-cerf, le capillaire, la pulmonaire, l'armoise, la bonnette, la verveine, la scrofulaire, l'aigremoine, la petite centaurée, le pied-de-chat, la piloselle et la menthe.

Ce produit nous arrive de la Suisse en balles de 100 kilogr., que l'on vend au poids net, ou en paquets cylindriques, entourés de papier et pesant 30 ou 60 gr. Depuis nombre d'années, la France rivalise avec la Suisse pour cette préparation. Il est prudent de vérifier les rouleaux de vulnéraire, qui ne contiennent souvent que des plantes en état de vétusté. Ce produit doit être odorant, coloré et récolté récemment.

Le vulnéraire se prend en infusions théiformes dans les chutes, les faiblesses d'estomac, les engorgements des viscères et les suppressions périodiques des femmes.

VULVAIRE ou *ansérine fétide*. (Voyez ce mot).

W

WATER-PONCE. (Voyez BABLAH DU PÉROU).

WAVELITE. (Voyez PHOSPHATE D'ALUMINE).

WEISSERZ, fer arsénié contenant un peu d'argent.

WEBNÉRITE, minéral trouvé par M. Dandrada. Il est olivâtre, transparent ou opaque. Sa dureté est telle, qu'il raie le verre et qu'il étincelle au choc de l'acier. Il est insoluble dans l'acide nitrique, et au feu du chalumeau, il se convertit en émail blanc avec écume. Il devient phosphorescent au feu et non par la percussion. Il se trouve dans les mines de Nortbo et d'Urica, en Suède, à Bousen, prés d'Arendal, en Norwége et à Compo-Lougo, en Suisse.

WOARARA, poison végétal employé par les insulaires de l'Amérique méridionale pour envenimer leurs flèches. Ce poison doit être le même que le *curare*. (Voyez ce mot).

WOLFRAM, mine ferrugineuse dans laquelle on trouve du tungstène ; elle est pesante, brune ou noirâtre. On en rencontre en Saxe, en Bohême et dans les mines d'étain de Zinwalde. Elle est presque toujours en prismes hexaèdres comprimés, à surface striée longitudinalement et d'une cassure lamelleuse et feuilletée. Elle ne fond pas au chalumeau et forme, avec le phosphate natif, un verre rouge, et avec le borate de soude, un verre jaune verdâtre, qui tourne au rouge à la flamme blanche.

WOOTZ, mine de fer de Bombay, qui n'est malléable qu'à une haute température et qui donne autant de carbonate de fer que l'acier. Elle dégage cependant moins de gaz hydrogène.

WATTA-PANA. (Voyez LIBIDIBI).

X

XANTOLINE. (Voyez BARBOTINE).

XITOIDE, quartz-agate formé dans le tissu organique d'un bois et nommé vulgairement *bois agatifié, pétrifié* ou *dendrolithe*. (Voyez PÉTRIFICATIONS).

XILOBALSAMUM, petites branches de l'arbre qui produit le baume de Judée et qui croît à la Mecque. Les botanistes le nomment *ameris opobalsamum*. Ces branches, longues de 27 centim., sont grêles et couvertes d'une écorce grisâtre et rugueuse. Elles entraient autrefois dans la thériaque et dans quelques électuaires. On n'en trouve aujourd'hui que chez les droguistes de premier ordre.

Y

YÈBLE. (Voyez HIÈBLE).

YEUSE. (Voyez CHÊNE VERT).

YEUX D'ÉCREVISSE. (Voyez PIERRES D'ÉCREVISSE).

YEUX DE PEUPLIER. (Voyez BOURGEONS DE PEUPLIER).

YEUX DE SERPENT, pétrifications animales du genre des phosphates calcaires. Jussieu a reconnu que c'étaient les dents incisives pétrifiées d'un poisson appelé *grondeur*.

YOLI. (Voyez TABAC).

YTTRIA. (Voyez OXYDE D'YTTRIUM).

YTTRIUM, oxyde métallique découvert par M. Gadolin, en 1794, dans une pierre trouvée à Ytterby, en Suède. Il est blanc, inodore, insipide, infusible au feu de forge et peu connu. (Voyez GADOLINITE).

Z

ZAFLOER. (Voyez SAFRE).

ZAPFRE. (Voyez SAFRE).

ZAZANIE. (Voyez IVRAIE).

ZCHINBITZ. (Voyez COCHENILLE DE POLOGNE).

ZÉDIC, raisin très-petit et très-doux qu'on exporte sec de l'Arabie, par Moka.

ZÉDOAIRE.

Latin, ZEDORIA; — anglais, ZEDOARY, SETWALL; — allemand, ZITTWER; — espagnol, ZEDORIA, ZEDUARIA; — portugais, ZEDOARIA; — italien, RADICE ZEDOARIA, ZETTOVARIO, SEDUARIA.

ZÉDOAIRE RONDE.
— LONGUE.
ZÉDOAIRE JAUNE.

La **zédoaire,** *citouart, racine de zérumbert, zédoir, citran, gingembre sauvage* ou *racine du Bengale*, est la racine de différentes plantes de la *Monandrie monogynie* de Linné. Elle fut apportée des Indes-Orientales. On en distingue dans le commerce trois espèces: la ronde, la longue et la jaune.

La **zédoaire ronde** est de la grosseur d'un œuf de poule et circule par quartiers. Elle offre une surface plane et une autre concave; celle-ci est garnie de pointes épineuses qui proviennent des radicales. Elle est nuancée d'anneaux rembrunis et est superficiellement blanche ou grisâtre. Son intérieur est compacte, gris et corné. Son odeur rappelle celle du gingembre et du cardamome; elle devient plus forte quand on la réduit en poudre. Elle est stimulante et entre dans l'élixir de longue-vie et dans le baume de Fioraventi. Sa saveur est aromatique, âcre et amère. On la préfère à toutes les autres.

La **zédoaire longue** circule en morceaux gros et longs comme le petit doigt, recourbés à leurs extrémités et couverts

d'une écorce ridée, d'un gris blanchâtre. Elle possède les qualités de la précédente.

La **zédoaire jaune** se mélange avec les deux autres espèces et principalement avec la ronde, dont elle ne diffère que par la couleur.

ZÉOLITHE. (Voyez MÉSOTYPE).

ZESTE DE CITRON, épiderme jaune que l'on enlève à ce fruit avec un instrument tranchant. Il se conserve sec et est odorant, amer et stomachique. (Voyez CITRON).

ZIBELINE. (Voyez MARTRE).

ZIÉGELERZ ou *ziégelerde*. (Voyez TERRE A BRIQUE *ou* ARGILE COMMUNE).

ZINC.

Latin, ZINCK ; — anglais, SPELTER, ZINC, ZINCK ; — allemand, ZINK ; — espagnol, ZINK, ZINCO, CALAMINA ; — portugais, ZINCO, ZELAMINA, ANTIMONIO SEMEA ; — italien, ZINCO, SINGO, ZELAMINA ; — polonais, CINCK ; — russe, SCHIPIANTER.

ZINC DE CHINE.	ZINC DE LIÉGE.
— DE POLOGNE.	— DE SILÉSIE.

Le **zinc**, *toutenague, beauter, spiaute, zing* ou *zain*, est un métal blanc, brillant et bleuâtre, qui jouit d'une demi-ductilité, ce qui le fait distinguer des métaux cassants proprement dits. Il est dur et difficile à réduire en poudre. Lorsqu'il est très-chaud et sans être fondu, il devient friable et se divise facilement, à l'encontre des autres métaux dont la ductilité augmente lorsque leurs molécules sont écartées par le calorique.

Le zinc se rencontre dans la nature sous trois états : combiné à l'oxygène, à l'état d'oxyde ; uni à l'oxygène et aux acides carbonique et sulfurique, à l'état de carbonate et de sulfate, et enfin combiné avec le silice, sous le nom de *calamine*.

La découverte de ce corps remonte à la plus haute antiquité ; on s'en est servi de tous temps pour les alliages et pour fabriquer le cuivre jaune ou laiton. Albert-le-Grand, au 13me siècle, en parle dans ses écrits et lui donne le nom de *marcassite d'or* ; au 15me siècle seulement, il fut nommé *zinc*. Au 17me siècle, on s'occupa en France de son extraction et Isaac Lawson l'étudia

particulièrement. D'Heukel, en 1721, s'en occupa et Von-Swab, en 1742, l'obtint par la distillation. En 1746, Margraff donna un procédé très-commode pour son extraction.

Bien que le zinc résiste peu aux acides, son usage a pris un grand développement. Les mines de Goslar, en Silésie, qui alimentaient le commerce français, ne nous suffisent plus ; il nous en arrive aussi d'Angleterre, de Carinthie, de la Carniole, de la Pologne et de plusieurs autres contrées. Nous n'en possédons que deux mines nationales, qui sont celles de Clairac (Lot-et-Garonne) et de Robiac (Gard).

Le laminage du zinc s'effectue à Imphy (Nièvre), à Romilly (Eure), à Pont-Lévêque (Isère), à Serifontaine (Oise), à Fromelennes (Ardennes), à Saint-Laurent (Eure) et dans plusieurs autres endroits.

Le commerce distingue plusieurs espèces de zincs.

Le **zinc de Chine** ou *toutenague* est le plus pur que l'on connaisse. Il est brillant, cassant et présente intérieurement des facettes allongées qui renvoient vivement la lumière. Nous en recevions autrefois en lest, mais son prix trop élevé a suspendu ses arrivages ; ses plaques étaient rectangulaires et avaient 28 centim. de longueur sur 15 de largeur et 2 d'épaisseur. On les marquait de caractères chinois.

Le **zinc de Pologne** ou *de Silésie* diffère peu du précédent et arrive en plaques de toutes dimensions, allongées et épaisses. Leur poids varie de 5 à 10 kilogr.

Le **zinc de Liége**, semblable aux précédents, est en plaques plus courtes que celui de Pologne, mais leur épaisseur est plus forte. Tous ces métaux se vendent au poids net.

Le zinc joue un grand rôle dans la disposition des piles de Volta ou batteries galvaniques. Il est la base fondamentale du sulfate de zinc, de l'arbre de Saturne, d'un collyre nommé *luna fixata ludemanni*, du pompholix et de quelques produits laminés. On en double les navires et on en couvre les maisons et les terrasses. La toise carrée de zinc pèse 25 kilogr., celle d'ardoise 70, celle de tuiles 400; la légèreté du métal présente donc de grands avantages dans la construction des édifices. On en fait aussi des tuyaux, des bassins, des baignoires, des pompes et une infinité d'ustensiles.

ZINGIBER. (Voyez GINGEMBRE).

ZIRCORNE, terre découverte en 1789 par M. Klaproth dans le jargon de Ceylan, nommé *zircon.* M. Guyton l'a trouvée dans l'hyacinthe de France. Elle est blanche, insipide, inodore, inaltérable par l'eau et par les fluides, impondérable et réductible par le potassium. Elle n'est point employée.

ZIZIPHE. (Voyez JUJUBE).

ZIZANIE. (Voyez IVRAIE).

ZOOLITHES, quadrupèdes pétrifiés fort rares. Linné parle d'un cerf pétrifié, trouvé à Genève. A Scanie, en voulant exploiter une tourbière, on découvrit un charriot, un charretier et ses chevaux pétrifiés.

ZOOPHITES, animaux-plantes. (Voyez POLYPES).

ZOSTÈRE. (Voyez CRIN VÉGÉTAL).

ZITHOGALA, boisson faite avec de l'orge et du lait ou avec de la bière et du lait. Elle est souvent prescrite par les médecins anglais comme très-rafraîchissante.



TABLE GÉNÉRALE DES VINS

COMPRIS DANS LE QUATRIÈME ET DANS LE CINQUIÈME VOLUME.

Tome quatrième.

VINS ANTIQUES.

VINS DU SIÈCLE.

Tome cinquième.



TABLE GÉNÉRALE

DES MATIÈRES.

Tome Ier.

Tome II.

D

E

G

H

Tome III.

M

N

O

P

Tome IV.

Tome V.

W

X

Y

Z

FIN.

ÉLÉMENTS

DE

BOTANIQUE.



La Botanique est la science qui traite des végétaux et de tout ce qui a un rapport immédiat avec eux. Aussi se rattache-t-elle à l'art médical et est-elle indispensable au pharmacien, au droguiste et à l'herboriste. Pour compléter cet ouvrage, nous avons recours à elle et allons donner un simple manuel élémentaire, afin d'éclairer nos lecteurs sur les expressions scientifiques qui y sont employées.

AIGUILLONS.

Les **aiguillons**, comme les épines, sont des productions ligneuses, dures et très-pointues, à la base desquelles se trouve souvent une vessie pleine d'un suc âcre; ce suc s'insinue par leur intérieur jusque dans la peau où il excite des démangeaisons.

ANTHÈRES.

L'**anthère** est la partie supérieure de l'étamine et remplit dans le règne végétal les fonctions des testicules dans le règne animal. Elle a la forme d'une outre et contient une poussière prolifique qui s'échappe par explosion ou par dilatation, pour s'introduire dans le stigmate et féconder les ovaires.

BAIES.

La **baie** est un fruit charnu, rempli d'une pulpe molle, dans

lequel les semences sont sans enveloppes particulières, dispersées ou rassemblées. Ces fruits, réunis en grappes, prennent individuellement le nom de grains.

BALES.

La **bâle** est le calice ou la corolle des graminées. (V. CALICES).

BOURSES.

Les **bourses** sont de petites tranches courtes, épaisses et coniques, qui terminent les rameaux à fruits des arbres à pepins. On nomme de même l'enveloppe épaisse qui renferme certains champignons et qui s'ouvre lors de leur maturité.

CALICES.

Le **calice** ou *périanthe* a été divisé en six espèces par Linné, savoir : l'*involucre*, le *chaton*, la *spathe*, la *bâle*, la *coeffe* et la *bourse* ou *volve*. Ces calices divers constituent les parties extérieures des fleurs et en enveloppent les autres éléments. Ils sont ordinairement formés par l'épiderme ou l'écorce intérieure du pédoncule qui se dilate, s'allonge et s'ouvre en forme de vase. Leur couleur est verte le plus souvent.

Le calice sert à préserver des intempéries de l'air les fleurs ou les fruits.

Cependant quelques plantes n'en ont pas et d'autres le perdent quand la fleur s'épanouit.

On le qualifie diversement.

CALICE COLORÉ, calice qui n'est pas vert.
— COMMUN, calice renfermant plusieurs fleurs.
— COMPOSÉ. (Voyez CALICE COMMUN).
— COURT, calice plus petit que la corolle.
— CRÉNELÉ, calice à divisions régulières.
— DÉPHYLLE, calice double.
— ÉGAL, calice à divisions égales.
— HYPOCRATIRIFORME, calice bien formé en cône.
— INÉGAL, calice à division irrégulière.
— INFÉRIEUR, calice inséré au-dessus de l'ovaire.
— INFUNDIBULIFORME, calice en entonnoir.

CALICE LABIÉ, calice divisé en deux parties semblables à des lèvres.

— LIBRE, calice qui ne tient pas à l'ovaire.

— LONG, calice plus grand que la corolle.

— LOTÉ, calice à parties saillantes et larges.

— MÉDIOCRE, calice aussi long que la corolle.

— MONOPHYLLE, calice qui n'est pas divisé jusqu'à la base.

— PERSISTANT, calice qui ne tombe qu'à la maturité du fruit.

— PERSONNÉ, calice qui présente une espèce de face animale.

— POLYPHYLLE, calice multiplié, composé de plusieurs calices.

— PROFOND, calice large et allongé.

— SIMPLE, calice sans divisions.

— TOMBANT, calice tombant avant la corolle.

— TRIPHYLLE, calice qui a trois divisions.

— TURBINE, calice étalé en forme de toupie.

— VENTRU, calice dilaté à sa base.

CAPSULES.

La **capsule** est un péricarpe en forme de boîte qui renferme les semences ; elle est ordinairement formée de panneaux qui se joignent avant la maturité et se séparent ensuite pour leur donner issue. Ces capsules sont seules ou multipliées Elles sont *longitudinales* quand elles s'ouvrent dans le sens de leur longueur, et *transversales* quand elles s'ouvrent dans le sens de leur largeur. On les dit *univalvées*, *divalvées* ou *trivalvées*, suivant qu'elles sont composées d'un, de deux ou de trois panneaux ; *séparées*, lorsque les semences sont dans plusieurs loges ; *uniloculaires*, lorsqu'elles sont dans une seule loge ; *multiloculaires* enfin, quand elles sont dans un nombre de loges indéterminé.

CHATONS.

Le **chaton** est un réceptacle autour duquel la fleur est attachée ; il a la forme d'une épée. (Voyez CALICES).

COEFFES.

La **coeffe** est une enveloppe simple ou membraneuse dans laquelle sont renfermés les organes de la fructification des mousses. On désigne de même l'enveloppe légère et membraneuse de quelques fleurs et de quelques semences.

COLLERETTES.

La **collerette** est un amas de petites fleurs allongées qui forment un anneau autour du pédoncule.

CONES.

Le **cône** est un axe allongé autour duquel est rangé un grand nombre d'écailles contenant les semences ; il est sphérique ou allongé plus ou moins.

COQUES.

La **coque** est un péricarpe formé de plusieurs enveloppes en follicules et superposées.

COROLLES.

La **corolle** est l'enveloppe intérieure et immédiate des parties de la fructification ; elle a beaucoup d'affinité avec les étamines auxquelles elle est toujours unie lorsqu'elle est d'une seule pièce. Elle tire son origine du corps ligneux. Lorsqu'elle se compose de plusieurs pièces, l'insertion des étamines est si rapprochée de sa naissance qu'il faut des yeux exercés pour les reconnaître. Ceci donne la facilité de doubler les fleurs en changeant, par la culture, les étamines en pétales.

Quelques plantes manquent de corolle ; aussi ne peut-on affirmer qu'elle soit absolument nécessaire. Sa principale fouction est d'abriter les organes de la fructification. Elle offre quelques autres caractères dans son insertion. Si elle s'insère sur l'ovaire, on la nomme *super;* ex. : le chèvrefeuille ; elle peut s'insérer aussi sur le réceptacle de l'ovaire ; ex. : l'œillet ; enfin, elle s'insère sur le calice lui-même ; ex. : la rose. La corolle appartient à l'inflorescence et passe avec elle ; le calice lui survit ordinairement

Corolle cruciforme, corolle composée de quatre pétales disposés en croix et de six étamines; ex. : le choux.

COROLLE ÉPERONNÉE, corolle portant à sa barbe un prolongement coniforme; ex. : le delphinium.

— FLEURON, petite fleur incomplète, qui entre dans la composition d'une fleur composée. On distingue deux sortes de fleurons, le *fleuron* proprement dit et le *demi-fleuron*. Dans le premier, la corolle est régulière et en entonnoir, avec un limbe découpé en quatre ou cinq parties.

COROLLE DEMI-FLEURON, fleur formée d'un tube court qui se prolonge extérieurement en une lame étroite, quelquefois dentée au sommet et appelée *languette*.

— URCÉOLÉE, corolle renflée par le bas, rétrécie plus haut et enfin évasée; ex. : le sureau.

— HYPOCRATÉRIFORME, corolle s'évasant supérieurement et se terminant par un tube; ex. : l'héliotrope.

— INFUNDIBULIFORME, corolle en entonnoir, conique à sa partie supérieure et terminée par un tube inférieurement; ex. . la belle de nuit.

— LABIÉE, corolle dont les limbes forment deux lèvres; ex. : la bétoine.

— IRRÉGULIÈRE, corolle à divisions variées; ex. : les labiées.

— PAPILLONNACÉE, corolle composée de cinq pétales disposés en ailes de papillon.

— PERSONNÉE, corolle dont les divisions imitent grossièrement la figure d'un homme.

— RÉGULIÈRE, corolle à divisions régulières présentant un ensemble symétrique; ex. : la bourrache.

— ROSACÉE, corolle composée de plusieurs pétales disposés en roses; ex. : le cyste.

COTYLÉDONS.

Les **cotylédons** sont les lobes charnus qu'on remarque dans la plupart des semences prêtes à germer et dont la tunique est enlevée.

DRUPES.

La **drupe** ou **droupe** est une substance pulpeuse et suc-

culente qui ne renferme pas immédiatement les semences, alors environnées d'une substance osseuse ; ex. : la pêche.

EMBRYONS.

Embryon. (Voyez PLANTULE).

ÉPINES.

L'**épine** diffère de l'aiguillon en ce qu'elle est insérée dans le bois, tandis que l'aiguillon est inséré dans l'écorce.

ÉTAMINES.

L'**étamine** est l'organe mâle des fleurs. C'est un filet qui supporte une tête nommée *anthère* ou *sommet*. On appelle *androphore* l'étamine qui porte plusieurs anthères.

FEUILLES.

Les feuilles sont des produits minces ordinairement aplatis, de formes variées, verts en général et garnissant les tiges et les ramifications des plantes. Elles paraissent être le prolongement de l'écorce et offrent à la botanique une foule de caractères particuliers.

On distingue dans la feuille deux parties : la feuille proprement dite et le pétiole ou la queue.

FEUILLES ACINACIFORMES, feuilles planes et allongées, à un ou deux angles tranchants sur les bords.

— ACÉREUSES, feuilles acinaciformes terminées en pointe.

— ACUMINÉES, feuilles à pointe très-effilée.

— ADNÉES, feuilles adhérant à la tige par le bas de leur page supérieur ; exemple : l'orpin brûlant.

— AIGUILLONNÉES, feuilles couvertes de petites épines fragiles.

— AIGÜES, feuilles terminées en pointe.

— AILÉES, feuilles en nombre pair.

— AILÉES AVEC IMPAIRES, feuilles folioles en nombre impair sur une même queue.

— AILÉES AVEC INTERRUPTION, feuilles non opposées.

FEUILLES ALTERNES, feuilles non disposées par degrés sur la tige et opposées ; ex. : la mauve.

— AMPLEXICAULES, feuilles sessiles embrassant la tige de leur base ; ex. : le pavot.

— ANGULEUSES, feuilles dont les bords forment des angles. Elles sont dites *quadrangulaires* lorsqu'elles sont à quatre angles.

— APPLIQUÉES, feuilles qui ne se séparent point de la tige.

— ARTICULÉES, feuilles superposées.

— BRACTÉES, feuilles particulières supportant le pédoncule des fleurs.

— BIFIDES, feuilles coupées en deux ; ex. : le callitric.

— BIGÉMINÉES, feuilles conjuguées ainsi que les folioles.

— BINÉES, feuilles qui en soutiennent deux autres.

— BULLÉES, feuilles à surface parsemée de parties renflées.

— CADUQUÉES, feuilles jaunes tombant avant l'automne.

— CARÉNÉES, feuilles allongées et concaves portant une nervure saillante et inférieure.

— CARTILAGINEUSES, feuilles dont une forte membrane borde le contour.

— CANALICULAIRES, feuilles dont les côtés se rejoignent et forment un tuyau.

— CHARNUES, feuilles tendres et succulentes.

— CONCAVES, feuilles à bords relevés.

— CILIÉES, feuilles à bords garnis de cils ; ex. : la bruyère ciliée.

— COLLINAIRES, feuilles insérées sur la tige ; ex. : la laitue.

— COLORÉES, feuilles qui ne sont pas vertes ; ex. : le *phallaris adoniracia.*

— COADNÉES, feuilles qui naissent par paquets.

— COMPRIMÉES, feuilles à bords plus épais que leur centre.

— COMPOSÉES, feuilles disposées en nombre sur le même pétiole.

FEUILLES CONFLUENTES, feuilles jointes ensemble par leurs folioles.

— CORDIFORMES, feuilles élargies vers le milieu, à base échancrée et à sommet allongé en pointe.

— CONJUGUÉES, feuilles à pétiole particulier à chacune d'elles.

— CÔNÉES, feuilles opposées deux à deux et si bien réunies à leur base que chaque paire paraît une seule feuille ; ex. : le chèvrefeuille.

— CRÉNELÉES, feuilles à bords divisés en dents arrondies ; ex. : la sauge des prés.

— CONVEXES, feuilles dont le centre est plus relevé que les bords.

— CRÉPUES, feuilles ondulées sur leurs bords ; ex. : le *malva crispa*.

— CUNÉIFORMES, feuilles se rétrécissant du sommet à la base.

— CUSPIDÉES, feuilles à pointes faibles.

— CYLINDRIQUES, feuilles également épaisses dans tous les sens.

— DÉCABRIFORMES, feuilles épaisses d'un côté, tranchantes de l'autre et cylindriques à leur base.

— DÉCHIRÉES, feuilles à bords partagés par des découpures inégales et difformes ; ex. : le mûrier à papier.

— DÉCOURANTES, feuilles à base prolongée avec saillie sur la tige ; ex. : le bouillon blanc.

— DENTÉES, feuilles divisées par des dents aigües qui ne regardent pas le sommet de la feuille ; ex. : le groseiller commun.

— DÉPRIMÉES, feuilles planes et pulpeuses dont le centre est plus mince que les bords.

— DÉTOÏDES, feuilles à pétiole inséré sur le côté, dont deux des angles sont plus près de la base que du sommet.

— DISTIQUÉES, feuilles rangées alternativement à l'opposite.

— DROITES, feuilles perpendiculaires à l'horizon, for-

mant un angle aigu avec la tige ; ex.: le salsifi des prés.

FEUILLES ÉCHANCRÉES, feuilles portant à leur sommet une entaille plus ou moins profonde ; ex.: l'érable champêtre.

— ENTIÈRES, feuilles dont les bords ne sont ni découpés ni déchirés.

— ÉPARSES, feuilles nombreuses et désordonnées ; ex. : le lis.

— ÉPAISSES, feuilles qui renferment beaucoup de pulpe.

— ENGAÎNANTES, feuilles enserrant la tige comme dans une gaîne.

— ELLIPTIQUES, feuilles plus longues que larges.

— ÉPINEUSES, feuilles dont les bords sont garnis de pointes aigües ; ex. : le chardon.

— FESSIAILÉES, feuilles à pétiole commun, formant des faisceaux ; ex. : le pin.

— FESTONNÉES, feuilles découpées régulièrement.

— FLORÉALES, feuilles voisines des fleurs.

— FLOTTANTES, feuilles qui s'élèvent sur les eaux ; ex. : le *nymphœa*.

— FRISÉES. (Voyez FEUILLES CRÉPUES).

— GLABRES, feuilles à surface unie ; ex. : le *cystus glaber*.

— GLADIÉES, feuilles à trois faces formant des angles tranchants.

— GLANDULEUSES, feuilles à parties renflées et pleines.

— HORIZONTALES, feuilles dont la surface forme un angle droit avec la tige ; ex. : l'*actuca virosa*.

— HASTÉES, feuilles plus longues que les sagittées, à angles plus allongés à leur base et déjetés en dehors ; ex.: l'*arum maculatum*.

— IMBRIQUÉES, feuilles éparses, ramassées et superposées ; ex. : le cyprès.

— LACINIÉES, feuilles à divisions découpées ; ex. : la scabieuse des jardins.

— LANCÉOLAIRES, feuilles allongées et aigües à leurs extrémités.

FEUILLES LANCÉOLÉES, feuilles aigües au sommet et arrondies à la base.

— LINÉAIRES, feuilles étroites et régulières.

— LINNULÉES, feuilles en forme de croissant.

— LOBÉES, feuilles fendues en plusieurs parties arrondies ; ex. : le lierre.

— LUISANTES, feuilles très-polies ; ex. : le myrthe.

— LYRÉES, feuilles découpées latéralement en lobes profonds élargis à leur base ; ex. : l'*heracium lyreum*.

— MEMBRANEUSES, feuilles sans pulpe.

— MURICÉES. (Voyez FEUILLES STRIÉES).

— MUCRONÉES, feuilles à pointes saillantes ; ex. : la *statice mucronata*.

— MULTIFIDES, feuilles infiniment divisées ; ex.: l'adonis.

— NUES, feuilles sans excroissances ; ex. : le lilas.

— NERVEUSES, feuilles à côtes saillantes et visibles ; ex. : les graminées.

— OBLONGUES, feuilles ovales, beaucoup plus longues que larges.

— OMBILICÉES, feuilles dont le point d'insertion du pétiole est plus près du centre que du bord ; ex. : la grande capucine.

— ONDÉES, feuilles dont le disque paraît plus petit que les bords, ce qui les oblige à former des ondulations.

— ORBICULAIRES, feuilles à extrémités éloignées du centre et arrondies.

— OPPOSÉES, feuilles disposées par paires et naissant des deux côtés de la tige ; ex. : le chèvrefeuille.

— OREILLÉES, feuilles portant deux oreilles à leur base.

— OVALES, feuilles ovées, également arrondies à leurs extrémités.

— OVÉES, feuilles allongées et plus arrondies à l'une de leurs extrémités qu'à l'autre.

— OUVERTES, feuilles dont les extrémités s'éloignent de la terre.

FEUILLES PALMÉES, feuilles qui rappellent par leur forme une main ouverte ; ex. : le *passiflora cerulea*.

— PENDURIFORMES, feuilles dont la base et le sommet sont arrondis et les côtés échancrés ; ex. : l'oseille élégante.

— PENDANTES, feuilles qui, sous forme d'arc, ont leur surface perpendiculaire au sol ; ex. : le *solanum scandens* (solanum grimpant).

— PENTAGONES, feuilles à cinq côtés.

— PERFOLIÉES, feuilles qui semblent être traversées par la tige.

— PERSISTANTES, feuilles qui se conservent long-temps vertes.

— PÉTIOLÉES, feuilles supportées par un pétiole qui les joint à la tige ; ex. : le tilleul.

— PLANES, feuilles comprises entre deux faces planes et parallèles.

— PINNÉES, feuilles composées de nouvelles feuilles, portées sur un pétiole commun en nombre pair ou impair.

— PLISSÉES, feuilles sillonnées par des plis.

— POLYGONES, feuilles à plusieurs angles et à plusieurs côtés.

— PONCTUÉES, feuilles très-petites.

— PRINCORDIALES, feuilles qui viennent immédiatement après les cotylédons.

— PUBESCENTES, feuilles chargées d'un duvet très-fin.

— QUADRIFIDES, feuilles découpées quatre fois sur leurs bords.

— QUADRANGULAIRES, feuilles à quatre angles et à quatre côtés.

— RABOTEUSES. (Voyez FEUILLES RUDES).

— RADICALES, feuilles qui naissent immédiatement du collet de la racine et d'où sortent d'autres petites racines.

— RAMASSÉES, feuilles éparses et très-nombreuses.

— RAMIALES, feuilles nées sur les rameaux.

FEUILLES RECOMPOSÉES, feuilles composées et à divisions composées.

— RÉFLÉCHIES, feuilles courbées et rabattues sur la tige.

— RENFLÉES, feuilles gonflées et épaisses.

— RÉNIFORMES, feuilles à pointes émoussées et arrondies.

— RENVERSÉES, feuilles réfléchies dont le sommet est plus bas que la pointe.

— RHOMBOÏDES, feuilles à quatre côtés, dont les opposés sont égaux et parallèles.

— RIDÉES, feuilles à veines ramifiées; ex. : l'*heliotropum europeum*.

— RONCINÉES, feuilles découpées latéralement en lobes profonds; ex. : le pissenlit.

— ROUILLÉES, feuilles qui ont une couleur de rouille.

— RUDES, feuilles parsemées de tubercules.

— ROULÉES EN DEHORS, feuilles roulées sur elles-mêmes en forme de spirales; ex. : le romarin.

— SAGITTÉES, feuilles pointues dont la base forme un angle rentrant.

— SARMENTEUSES. (Voyez FEUILLES VRILLÉES).

— SCARIEUSES, feuilles membraneuses d'une apparence desséchée, qui brunissent lorsqu'on les touche.

— SESSILES, feuilles insérées immédiatement sur la tige; ex. : le lys.

— SEMI-CYLINDRIQUES, feuilles presque cylindriques.

— SÉMINALES. (Voyez COTYLÉDONS DÉVELOPPÉS).

— SÉLACÉES, feuilles raides et un peu épaisses.

— SIMPLES, feuilles à pétiole particulier.

— SOLIDES, feuilles compactes et fermes.

— SPONGIEUSES, feuilles souples et poreuses.

— STRIÉES, feuilles formées d'aiguillons partant d'un centre commun.

— SPATULÉES, feuilles larges et arrondies au sommet, allant en diminuant vers leur base.

— SUBULÉES, feuilles étroites diminuant de la base au sommet.

FEUILLES SUBMERGÉES, feuilles plongées dans l'eau ; ex. : la renoncule aquatique.
— SURCOMPOSÉES, feuilles doublement composées.
— SOYEUSES, feuilles chargées de poils doux et soyeux ; ex. : l'argentine.
— TERNÉES, feuilles rangées par trois sur un seul pétiole.
— TOMBANTES, feuilles qui tombent en automne.
— TOUJOURS VERTES, feuilles qui conservent toujours cette couleur.
— TRAPÉZIFORMES, feuilles à quatre côtés inégaux, dont deux sont parallèles.
— TRÈS-ENTIÈRES, feuilles à limbes continués sans divisions ; ex. : le chèvrefeuille.
— TRIANGULAIRES, feuilles à trois angles et à trois côtés.
— TRIGÉMINÉES, feuilles à divisions conjuguées.
— TRIFIDÉES, feuilles portant trois découpures sur leurs bords.
— TRONQUÉES, feuilles dont le sommet se termine par une ligne transversale, comme s'il avait été coupé ; exemple : le tulipier de Virginie.
— VELUES, feuilles couvertes de poils.
— VERTICILLÉES, feuilles disposées en anneaux autour de la tige et formant une espèce d'étoile ; ex. : les rubiassées.
— VRILLÉES, feuilles terminées par un ou plusieurs filets qui s'attachent aux plantes voisines.
— VISQUEUSES, feuilles enduites d'une espèce de glu ; exemple : le *senecio viscosus*.

FILETS.

Le **filet** est la partie déliée de l'étamine qui supporte l'anthère. On le qualifie diversement.

FILET BIFURQUÉ, filet divisé en deux parties.
— BILOCULAIRE, filet à deux tiges.
— CAPILLAIRE, filet très-délié.
— COURBÉ, filet arqué.
— CUNÉIFORME, filet qui a la forme d'un coin.

FILETS DÉCLINÉ, filet penché vers l'intérieur de la fleur.
— DILATÉ, filet enflé à son milieu.
— DROIT, filet perpendiculaire au réceptacle
— ÉPIPÉTALE, filet placé sur la corolle.
— ÉPIGYNE, filet attaché au-dessus de l'ovaire ou à l'ovaire même.
— FILIFORME, filet plus gros que le filet capillaire.
— GLABRE. (Voyez FILET UNI).
— HYPOGINE, filet placé au-dessous du réceptacle ou y adhérant.
— INCLINÉ, filet penché vers l'extérieur de la fleur.
— LAINEUX, filet noir et entrelacé.
— PÉRIGYNE, filet inséré sur le calice.
— PLANE, filet aplati.
— SAGITTÉ, filet formé en flèche.
— SUBULÉ, filet formé en aiguille et terminé en pointe.
— SESSILE, filet qui repose sur la fleur.
— STIPITE, filet appuyé sur un pied.
— TUBERCULÉ, filet couvert d'aspérités.
— UNI, filet sans poils.

FLEURS.

Les **fleurs** renferment les organes de la reproduction des plantes. Elles ont deux enveloppes; le calice et la corolle ou périanthe. Leurs feuilles colorées se nomment *pétales*. Nous allons parler de leurs principales désignations.

FLEURS AGRÉGÉES, fleurettes disposées sous un même réceptacle et dont les étamines ne sont pas réunies par leurs anthères; ex. : la scabieuse.
— COMPOSÉES, fleurs formées de la réunion de petites fleurs disposées sur un même réceptacle et environnées d'un calice commun. On en distingue deux sortes : les fleurs composées proprement dites et les fleurs agrégées; celles-ci sont remarquables par un caractère commun à toutes les fleurettes, dont elles sont l'assemblage. Elles ont cinq étamines réunies par leurs anthères et forment un cylindre

au travers duquel passe le pistil; leur corolle est toujours monopétale.

FLEURS FLOSCULEUSES, fleurs composées de fleurons.

— DOUBLES, fleurs dont quelques étamines ont été changées en pétales.

— PLEINES, fleurs dont toutes les étamines sont changées en pétales.

— PROLIFÈRES, fleurs du sein desquelles s'élève une branche ou une fleur nouvelle. Le pistil devient alors un pédoncule ou un rameau; ex. : la scabieuse *(scabiosa prolifera)*.

— RADIÉES, fleurs portant des fleurons au centre et des demi-fleurons à la circonférence.

— SEMI-FLOSCULEUSES, fleurs composées de demi-fleurons.

— SIMPLES, fleurs à peu de pétales.

— MONOPÉTALES, fleurs à un seul pétale.

— BIPÉTALES, fleurs à deux pétales.

— TRIPÉTALES, fleurs à trois pétales.

— PARFAITES, fleurs munies de pétales, d'étamines, de sommets et d'un pistil.

— IMPARFAITES, fleurs qui manquent de quelques-unes des parties qui caractérisent les fleurs parfaites.

— MALES, fleurs munies d'étamines et ne portant point de fruit.

— FEMELLES, fleurs contenant un pistil auquel succède un fruit.

— HERMAPHRODITES, fleurs des deux sexes, à pistils et à étamines.

— RÉGULIÈRES, fleurs dont la circonférence est parfaite.

— SESSILES, fleurs composant à elles seules toute l'étamine.

— IRRÉGULIÈRES, fleurs autrement disposées que les précédentes.

— LABIÉES, fleurs divisées en deux lèvres.

— VERTICILLÉES, fleurs rangées par étages et disposées en anneaux ou en rayons autour des tiges.

FLEURETTES.

Les **fleurettes** sont de petites fleurs composées qui entrent dans la structure d'une fleur agrégée ; ex. : la scabieuse.

FOLLICULES.

La follicule est une capsule allongée, arrondie, aplatie et formée par des membranes très-minces. Elle s'ouvre par les côtés et contient des semences souvent non adhérentes. Elles renferment quelquefois de l'air ou une pulpe peu ferme.

FRUITS.

Le fruit n'est autre chose que l'ovaire même qui survit à la plupart des autres organes des plantes et qui grossit et se développe. Il renferme la semence ou graine, qui est sa partie essentielle ; sa chair porte le nom de *péricarpe*. (Voyez ce mot). Il n'y a point de fruits sans semence, mais il y en a sans péricarpe; ex. : la sauge, le haricot.

GOUSSES.

La gousse est une capsule allongée, formée de deux valves, mais à laquelle les semences ne sont attachées que par une seule suture. C'est le péricarpe ordinaire des légumineuses.

GRAINES ou SEMENCES.

La semence est la partie du fruit qui renferme le principe de la plante et qui la peut renouveler. On peut en décomposer une facilement, et dans une fève, par exemple, trempée dans l'eau chaude, on distinguera les parties essentielles d'un nouveau végétal : la tunique, les lobes, la plantule, la radicale et la plumule.

On qualifie les semences diversement.

Semence aigretée, semence surmontée d'un plumet; ex.: les fleurs composées.

— ailée, semence portant une espèce de membrane saillante ; ex. : le pin.

— arrondie, semence dont l'appendice est presque hémisphérique ; ex. : l'aurore.

SEMENCE BRANCHUE, semence divisée en rameaux; ex. : la scorsonnaire.

— ÉCHINÉE, semence couverte de piquants; ex. : la cinoglosse.

— LENTICULAIRE, semence qui affecte la forme de la lentille commune.

— MURICÉE. (Voyez SEMENCE ÉCHINÉE).

— NUE, semence qui n'a d'autre enveloppe que sa tunique; ex. : les graminées.

— PÉDICULÉE, semence supportée par un pivot particulier; ex. : le pissenlit.

— RÉNIFORME, semence qui présente la forme du haricot.

HAMPE.

La **hampe** est une espèce de tige herbacée, dépourvue de feuilles, qui sort immédiatement de la racine et qui est destinée à porter les fleurs et les fruits.

HUMEURS.

Les **humeurs** des plantes sont des liqueurs qui suintent à travers leur écorce et dont leur surface est quelquefois couverte.

INVOLUCRES.

L'**involucre** est un assemblage de folioles ou de feuilles floréales à la base commune de plusieurs pédoncules ou fleurs sessiles.

LAMES.

La **lame** est la partie qui se trouve entre l'onglet et le limbe.

LIMBES.

Le **limbe** est la partie laminée d'un calice ou d'une corolle, qui se prolonge au-delà des plus profondes incisions du tube d'une fleur.

LOBES.

Les **lobes** sont deux corps charnus appliqués l'un contre l'autre, mais unis réellement par un seul point. Ils sont convexes à l'extérieur et concaves vers leur point de réunion, nommé *ombilic*. La plupart des plantes ont deux lobes ou cotylédons. Les

liacées, les graminées et les palmiers n'en ont pourtant qu'un seul, et les mousses en sont totalement dépourvues.

NECTAIRES.

Le **nectaire** est une liqueur visqueuse, plus ou moins douce, renfermée dans la fleur et étrangère à la corolle. Les abeilles en composent leur miel. Elle varie dans chaque fleur. L'ancolie, la capucine et le narcisse, d'après Linné, en renferment beaucoup.

NOIX.

La **noix** est un péricarpe coriace et presque ligneux, renfermant la semence. Il est inséré dans une espèce de calice. On le considère comme une drupe ; ex. : le noyau de pêche.

ONGLETS.

L'**onglet** est la partie qui termine inférieurement chaque pièce d'une corolle.

OVAIRES.

L'**ovaire** est la partie inférieure du pistil qui contient le rudiment de la semence. On le désigne sous diverses dénominations.

Ovaire conique, ovaire terminé en pointe et diminuant de la base au sommet.
— dicotome, ovaire dont le pistil est formé en fourchette.
— glabre, ovaire sans poils ni aspérités.
— globuleux, ovaire sphérique.
— multifloculaire, ovaire à une ou plusieurs loges.
— multiple, ovaire à plusieurs loges.
— ovoïde, ovaire ovale.
— pubescent, ovaire garni de quelques poils.
— sessile, ovaire sans supports.
— simple, ovaire solitaire.
— stipté, ovaire soutenu par un pédoncule.

PÉDONCULES.

Le **pédoncule** est le support commun de plusieurs fleurs ou d'une fleur solitaire. On l'appelle vulgairement *queue* et on le distingue par de nombreuses qualifications.

PÉDONCULES AIGUILLONNÉS, pédoncules garnis d'épines.

— ALTERNES, pédoncules disposés alternativement des deux côtés de la tige ; ex. : le liseron.

— AMINCIÉS, pédoncules qui diminuent d'épaisseur en allant vers le sommet.

— APPLIQUÉS OU APPRÉCIS, pédoncules rapprochés également de la tige dans toute leur longueur et qui y paraissent appliqués.

— ARTICULÉS, pédoncules divisés par des nœuds ou des articulations.

— ASCENDANTS. (Voyez PÉDONCULES MONTANTS).

— AXILLAIRES, pédoncules qui partent de l'aisselle des feuilles.

— BIFLORES, pédoncules portant des fleurs ; exemple : le géranium Robertin.

— BRACTIFÈRES, pédoncules portant des feuilles.

— CAULMAIRES, pédoncules insérés dans la tige.

— COMMUNS, pédoncules soutenant plusieurs fleurs.

— COMPOSÉS, pédoncules divisés en plusieurs parties.

— CYLINDRIQUES FILIFORMES, pédoncules épais, allongés et qui vont en diminuant.

— DÉBILES FAIBLES, pédoncules qui ne peuvent supporter le poids des fleurs.

— DROITS, pédoncules formant un angle aigu avec la tige et presque verticaux; exemple: le convolvulus anotéroïde.

— ÉCAILLEUX, pédoncules garnis d'écailles; exemple: la scorsonée.

— ÉPAISSIS, pédoncules épaissis vers leur sommet.

— ÉPARS, pédoncules disposés alternativement de tous côtés et sans ordre; exemple : le prunier sauvage.

— ÉTALÉS, pédoncules nombreux et rapprochés à leur insertion.

— FEUILLÉS, pédoncules chargés de feuilles ou de bractées.

— FILIFORMES, pédoncules égaux dans toutes leurs longueurs; exemple : la centaurée rampante.

PÉDONCULES GÉNICULÉS, pédoncules qui changent de direction à chaque nœud.

— GÉMINÉS, pédoncules disposés deux à deux sur chaque point de leur insertion; exemple: le liseron biflore.

— EN MASSUE, pédoncules gonflés à leur sommet.

— MONTANTS, pédoncules inclinés à leur base, puis redressés et se rapprochant de la perpendiculaire; exemple: la scille d'automne.

— MULTIFLORES, pédoncules supportant plusieurs fleurs.

— NUS, pédoncules ne portant ni feuilles ni écailles.

— OPPOSÉS, pédoncules partant d'un point de la tige diamètralement opposé à l'insertion d'une feuille.

— PARTIELS, pédoncules soutenant une fleur et n'étant qu'une division d'un pédoncule principal. On les nomme aussi *pédicelles.*

— PÉDICELLÉS. (Voyez PÉDONCULES PARTIELS).

— PENCHÉS, pédoncules courbés dont les fleurs sont tournées en dehors ou vers la terre; exemple: le chardon penché.

— PÉTIOLAIRES, pédoncules insérés sur le pétiole; exemple: le ményanthe de l'Inde.

— PIRRHIFÈRES, pédoncules portant une vrille ou un filet latéral; exemple: la coriandre.

— PUBESCENTS; ex.: l'orpin velu.

— QUADRIFLORES, pédoncules portant quatre fleurs.

— RADICAUX, pédoncules insérés immédiatement sur la racine et différant peu de la hampe.

— SERRÉS, pédoncules nombreux et rapprochés des tiges.

— SIMPLES, pédoncules ne portant qu'une seule fleur et insérés directement dans la tige ou sur les rameaux; ex.: le liseron des haies.

— SOLITAIRES, pédoncules qui ont une insertion particulière; ex.: le coignassier.

PÉDONCULES TERMINAUX, pédoncules qui terminent la tige ou les rameaux; ex.: le lis.

— TÉTRAGONES, pédoncules à quatre faces.

— TRIFLORES, pédoncules supportant trois fleurs.

— TRIGONES, pédoncules à trois faces égales.

— UNILATÉRAUX, pédoncules disposés d'un seul côté de la tige; ex.: le muguet.

— VERTICILLÉS, pédoncules opposés à chaque nœud ou disposés en anneaux ou en étoiles: ex.: le marrube.

PÉRIANTHES.

La **périanthe** est un calice commun qui accompagne les organes de la fructification. (Voyez CALICE).

PÉRICARPES.

Le **péricarpe** est la partie du fruit qui défend et enveloppe les semences. Il est à l'égard de ces dernières ce que la corolle est pour les étamines.

PÉTALES.

Les **pétales** sont les pièces feuilletées qui composent les corolles des fleurs. On dit qu'une corolle est monopétale, dipétale, tripétale, tétrapétale, pentapétale ou polypétale, quand elle est composée d'un, de deux, de trois, de quatre, de cinq ou de plusieurs pétales.

PÉTALE AILÉ, pétale portant à sa naissance deux oreillettes.

— ARDENT, pétale relevé.

— CARÉNÉ, pétale qui renferme les étamines.

PÉTIOLES.

Le **pétiole** est la partie de la plante qui sert de support aux feuilles seulement; c'est un prolongement de la nervure médiaire, un simple filet ou une membrane.

On le qualifie diversement :

PÉTIOLE ADHÉRENT, pétiole resserré à sa base.

— AILÉ, pétiole dont la membrane semble s'élargir.

— AMPLEXICAULE, pétiole qui embrasse la tige à sa base.

— ENGAÎNÉ, pétiole qui forme un tuyau autour de la tige.

PÉTIOLE APPENDICULÉ, pétiole dont l'insertion est marquée par une saillie inférieure à l'insertion, qui se prolonge en descendant le long de la tige.

— COURT, pétiole plus court que la feuille.

— CANABICULÉ, pétiole allongé dont les bords se joignent et forment un tuyau.

— COHÉRENT (Voyez PÉTIOLE ADHÉRENT).

— CYLINDRIQUE, pétiole dont tous les points sont à égale distance d'une ligne centrale.

— DÉCURANT, pétiole qui quitte à demi la tige.

— LINÉAIRE, pétiole cylindrique à petit diamètre.

— MEMBRANEUX, pétiole aplati et qui renferme peu de pulpe.

— MÉDIOCRE, pétiole aussi long que la feuille.

— PLANE, pétiole à surface plane.

— TRÈS-COURT, pétiole beaucoup plus court que la feuille.

— TRÈS-LONG, pétiole beaucoup plus long que la feuille.

PISTILS.

Le **pistil** est l'organe femelle des plantes et occupe le milieu de la fleur ; à son développement parfait, il grossit, change de forme et se convertit en fruit ou en semence. Il se divise en trois parties, qui sont l'ovaire, le style et le stigmate.

PLACENTA.

Le **placenta** est un corps placé entre les semences et leur enveloppe ; il sert à préparer leur nourriture et forme une espèce de cloison qui les entoure.

PLANTES.

Le nom de **plante** s'applique à tous les végétaux. On les qualifie diversement.

PLANTES ABAGUIS, plantes à tiges grêles, effilées et droites ; exemple : le noisetier.

— ACAULÉES ou INTIGÉES, plantes sans tiges ; ex. : les violettes odorantes.

— AFFILÉES, plantes dépourvues de feuilles ; ex. : la *veronica affila*.

PLANTULES.

Le **plantule** est le germe de la semence. Il est emboîté dans les cotylédons, au point où se réunissent les vaisseaux. (Voyez PLUMULES).

PLUMULES.

La **plumule** est le rudiment de la tige. Elle occupe la cavité des lobes et se termine par un petit rameau semblable à une plume, qui tend à sortir de la terre.

POILS.

Les **poils** sont des productions capillaires très-déliées ; ils sont quelquefois durs et fermes et quelquefois mous et entrelacés.

POLLEN.

Le **pollen** ou *poussière prolifique* se compose de molécules renfermées dans l'anthère, qui sont enlevées par l'air et imbibent le stigmate d'une humeur qui pénètre à travers le style et féconde l'ovaire.

POMMACÉS.

Les **pommacés** sont des fruits à péricarpe pulpeux, plus fermes que les drupes; leurs semences sont multipliées et placées dans des loges tapissées de substances coriaces.

RACINES.

Les **racines** sont les organes des plantes qui reçoivent directement le suc de la terre et le transmettent à leurs autres parties. Voici leurs principales distinctions :

RACINES ARTICULÉES, racines à nœuds et à articulations diverses; ex. : le *convalluria polyganatum*.

— BISANNUELLES, racines qui ne durent avec leurs tiges que deux années seulement.

— BULBEUSES, racines sphériques ou ovales, à substance tendre. Leur partie inférieure est charnue et porte un paquet de fibres. Elles comprennent les racines globuleuses ou ovoïdes, composées de pellicules ou de tuniques superposées.

RACINES CHEVELUES, racines chargées de filaments.

— CODEX, corps d'où partent les divisions de la racine.

— COLLET, base de la tige ou commencement de la racine. Il est souvent distingué par un étranglement.

— FASCICULÉES, petites racines en tuyaux réunis.

— FIBREUSES, racines filamenteuses et déliées.

— FUSIFORMES, racines épaisses, allongées et coniques; ex. : la rave.

— GLOBULEUSES, racines sphériques; ex. : le navet.

— GRUMELÉES, racines disposées par grumeaux ou par portions adhérentes; ex. : les griffes.

— HORIZONTALES, racines disposées parallèlement au sol.

— LIGNEUSES, racines consistantes, à fibres dures et difficiles à rompre.

— NOUEUSES, racines formant une espèce de chapelet à grains réunis.

— PALMÉES, racines qui ont la forme de la main.

— PIVOTANTES, racines qui s'enfoncent profondément et perpendiculairement au sol; ex. : la rave.

— RAMEUSES, racines divisées en plusieurs branches latérales.

— RAMPANTES. (Voyez RACINES TRAÇANTES).

— STOLONIFÈRES, racines traçantes, poussant des rejets qui portent eux-mêmes des racines nouvelles; ex. : le chiendent.

— TUBÉREUSES, racines charnues, arrondies et solides, portant latéralement et inférieurement de petites racines fibreuses; ex. : la pomme de terre.

— TASSICULÉES, racines non globuleuses, en tuyaux réunis.

— TRAÇANTES OU RAMPANTES, racines horizontales et radiées, qui ne pénètrent que peu dans le sol; ex. : le *panicum dactyllum*.

— TRONQUÉES, racines à extrémités arrondies; ex. : la scabieuse.

— VIVACES, racines qui subsistent après la mort de la tige; ex. : la violette.

RAMEAUX.

Les **rameaux** sont les jets des tiges. Ils ont comme elles des désignations particulières.

RAMEAUX ALTERNES, rameaux nés sur divers points et s'étendant en divers sens.

— ALTERNES EN CROIX, rameaux naissant de deux points opposés ; ex.: le frêne.

— DROITS, rameaux perpendiculaires au sol et presque parallèles aux tiges, divisés deux par deux.

— DIVERGENTS, rameaux qui sortent du tronc en formant un angle très-grand avec la tige ; ex.: le *nerillum divergatum.*

— ÉPARS, rameaux qui poussent dans tous les sens ; ex.: le pommier.

— ÉTALÉS, rameaux écartés les uns des autres ; ex.: l'asperge.

— HORIZONTAUX, rameaux perpendiculaires aux tiges.

— OBLIQUES, rameaux qui se rapprochent de la tige vers le sommet de la plante.

— OPPOSÉS, rameaux qui partent de deux points diamétralement opposés.

— PENCHÉS, rameaux dont les extrémités s'inclinent vers la terre ; ex.: le saule pleureur.

— VERTICILLÉS, rameaux placés près d'un centre commun et s'étendant en forme de rayon; ex.: le pin.

RÉCEPTACLES.

Le **réceptacle** est la base sur laquelle repose la fleur et le fruit. On en compte quatre espèces: il est *propre partiel,* quand il ne supporte qu'une seule fleur ; *commun*, quand il en supporte plusieurs ; *complet*, quand il soutient une fleur qui a étamines et pistil; et *incomplet*, si la fleur n'a que des étamines ou bien qu'un pistil.

SEMENCES. (Voyez GRAINES).

SILICULES.

La **silicule** ne diffère de la silique que par sa forme plus

courte. Elle est quelquefois comprimée en sens contraire à la cloison et son sommet est échancré.

SILIQUES.

La **silique** est une capsule composée de deux valves, à laquelle les semences sont attachées par deux sutures qui s'ouvrent de la base au sommet. Elle est petite et moins allongée que la gousse des légumineuses.

SPATHES.

Le **spathe** est l'expansion foliacée et scarieuse qui sert d'enveloppe aux fleurs avant leur épanouissement et qui se déchire ensuite.

STIGMATES.

Le **stigmate** est la partie la plus élevée du pistil. Il est placé sur le style et, à son défaut, sur l'ovaire. Il s'ouvre pour recevoir le pollen, poussière fécondante des étamines enlevée par l'air, et il le transmet à l'ovaire.

STIGMATE CAPITÉ, stigmate allongé et terminé par un renflement.
— CILIÉ. (Voyez STIGMATE STIPIÉ).
— CLARIFORME, stigmate prolongé, terminé par un cylindre renflé.
— ÉTOILÉ, stigmate formé en étoile.
— GLOBULEUX, stigmate terminé par une boule.
— OMBILIQUÉ, stigmate portant un renflement qui imite un œil.
— PÉTALIFORME, stigmate formé en pétale.
— PLUMULÉ, stigmate formé en plume.
— SESSILE, stigmate placé sur l'ovaire.
— SIMPLE, stigmate isolé.
— STIPIÉ, stigmate placé sur le pistil.

STIPES.

Le **stipe** est le support de certaines plantes, telles que le palmier, les fougères herborescentes, les champignons, et en général les plantes cryptogames de Linné non sessiles.

STIPULES.

Les **stipules** sont des feuilles très-petites, différant de celles du reste de la plante. On en trouve souvent sur les pétioles.

STYLES.

Le **style** est le tuyau qui surmonte l'ovaire. Il facilite la communication du stigmate et de l'ovaire.

Style bifide, style à deux divisions.
— capillaire, style de la grosseur d'un cheveu.
— filiforme, style plus gros que le précédent.
— latéral, style dont l'insertion est sur le côté de l'ovaire.
— multiple, divers styles réunis.
— simple, style isolé.
— solitaire, style dont l'insertion est à la base de l'ovaire.
— tezillé, style qui va jusqu'à la base.
— terminal, style dont l'insertion est au sommet de l'ovaire.
— trifide, style à trois divisions.

TIGES.

La **tige** est la partie du végétal qui naît de la racine et qui soutient les branches, les feuilles, les fleurs et les fruits. Les tiges sont distinguées par diverses dénominations.

tiges articulées, tiges composées de pièces articulées qui se rompent lorsqu'on les fait fléchir; ex. : l'œillet.
— biffurquées, tiges qui n'ont que deux rameaux.
— chaumes, tiges desséchées, nommées aussi *pailles*. Si elles étaient sans nœuds, on les nommerait *chalumeaux*.
— chalumeaux. (Voyez tiges chaumes).
— cannelées, tiges à sept ou huit angles saillants, présentant des cannelures dans leurs intervalles; ex : le cierge du Pérou.
— caulescentes. (Voyez tigées).
— cylindriques, tiges arrondies dans toute leur longueur; ex. : le tilleul.
— cotonneuses ou laineuses, tiges dont la superficie est chargée de poils très-serrés, ce qui leur donne un as-

pect cotonneux et blanchâtre ; ex : le *verbaseum thapsus.*

TIGES COMPRIMÉES, tiges aplaties et sans angles.
— COUCHÉES, tiges appliquées sur la surface de la terre sans y prendre racine ; ex. : la renouée.
— COURBÉES EN DEDANS, tiges présentant des courbures concaves.
— COURBÉES EN DEHORS, tiges présentant des courbures convexes.
— CREUBACÉES, tiges à gerçures profondes ; ex. : les vieux arbres.
— CUISANTES, tiges couvertes d'aiguillons ; ex. : l'ortie.
— DICHOTÔMES, tiges à doubles divisions; ex. : la *valeriana locusta.*
— ÉCHINÉES OU MURICÉES, tiges dont la superficie forme des saillies aigües un peu piquantes ; ex : la garance.
— FRONS, tiges à diamètre uniforme, composées de feuilles réunies par leur base ; ex : les palmiers.
— FISTULEUSES, tiges formant des cylindres creux très-fragiles; ex. : l'oignon.
— FLEXUEUSES, tiges qui pendent de tous côtés ; ex. : la menthe poivrée.
— GRIMPANTES, tiges qui s'accrochent avec des vrilles ; ex : la vigne ; ou avec les pétioles des feuilles ; ex. : les clématites; ou avec les racines ; ex. : les lierres.
— GÉNICULÉES, tiges ployées et agenouillées ; ex. : le vulpain.
— GLABRES, tiges sans aspérités et douces au toucher ; ex. : le pavot.
— HAMPES, tiges sans feuilles ; ex. : le muguet.
— HEXAGONES, tiges à six angles.
— HERBACÉES, tiges tendres et peu consistantes. Elles périssent tous les ans ou tous les deux ans ; ex.: la laitue.
— LIGNEUSES, tiges dont les bases subsistent tandis que leurs rameaux périssent tous les ans ; ex. : le *solanum dulcamara.*
— LABIÉES, tiges à deux angles ; ex. : l'iris.

TIGES LAINEUSES. (Voyez TIGES COTONNEUSES).

— MONTANTES, tiges dont les parties inférieures touchent la terre et qui sont dressées vers le ciel.

— MURICÉES. (Voyez TIGES ÉCHINÉES).

— NOUEUSES, tiges entrecoupées de nœuds; ex. : les graminées.

— OBLIQUES, tiges inclinées vers l'horizon.

— PENTAGONES, tiges à cinq angles.

— POLYGONES, tiges à plus de deux angles.

— PUBESCENTES, tiges chargées de poils faibles; ex. : le daphne pubescent.

— PROLIFÈRES, tiges qui ne poussent des rameaux qu'à leur sommet; ex. : le pin.

— CARRÉES OU TÉTRAGONES, tiges à quatre angles; ex. : la sauge.

— RAMPANTES, tiges couchées, qui s'étendent sur la surface de la terre.

— RABOTEUSES, tiges qui présentent des aspérités à leur surface; ex. : la bourrache.

— RAMEUSES, tiges qui fournissent des rameaux; ex. : le jasmin.

— RÉCLINÉES, tiges qui forment, en se courbant, un arc de leur base à leur sommet; ex. : le sceau de Salomon.

— SARMENTEUSES EN SPIRALES OU VOLUBILÉES, tiges qui s'attachent aux soutiens qu'on leur présente par des vrilles.

— SOLIDES, tiges composées d'une matière forte et dure; ex. : le chêne.

— SPONGIEUSES, tiges remplies de moelle et percées comme une éponge.

— SUBÉREUSES, tiges d'une consistance moyenne.

— STOLONIFÈRES. (Voyez TIGES TRAÇANTES).

— STRIÉES, tiges à sillons légers; ex. : le mellilot.

— SIMPLES, tiges qui ne donnent pas de rameaux; ex. : le lys.

— TÉTRAGONES. (Voyez TIGES CARRÉES).

— TOMBANTES, tiges qui, sans former d'arc, se courbent en se prolongeant; ex. : la petite pervenche.

Tiges traçantes, tiges rampantes produisant des jets qui donnent des racines. (Voyez tiges stolonifères).
— tranchantes. (Voyez tiges labiées).
— triangulaires, tiges à trois angles.
— volubilées. (Voyez tiges sarmenteuses).

TRONCS.

Le **tronc** est la partie solide et inférieure des arbres qui s'élève de la terre. Ce mot s'applique aux tiges peu élevées, dépouillées de leurs branches.

TUNIQUE.

La **tunique** est la membrane ou écorce qui enveloppe la semence.

VALVE.

La **valve** est la pièce ou segment d'un péricarpe ouvert spontanément. Le nombre des scissures par lequel un péricarpe s'ouvre, détermine celui de ses valves, excepté dans le cas de circoncision.

VRILLES.

Les **vrilles** sont des liens avec lesquels les plantes s'attachent aux corps qui les avoisinent; ex. : la vigne.

Méthode de Tournefort.

La méthode de Tournefort, quoique très-recommandable par sa simplicité, laisse à notre siècle beaucoup à désirer. Elle parut en 1694 et fut accueillie avec enthousiasme.

Cette méthode est établie sur la considération de la forme de la corolle, de sa présence ou de son absence, sur les fruits et quelquefois sur la disposition des feuilles ; enfin, sur la grandeur et la durée de la plante. Tournefort pose d'abord deux grandes divisions.

La première comprend les herbes et les sous-arbrisseaux.

La seconde, les arbrisseaux et les arbres.

En outre, il distingue vingt-deux classes divisées en sections; les sections sont divisées en genres.

Une classe est l'assemblage des genres qui ont un caractère connu, par lequel ils diffèrent de tous les autres genres.

Une section est une division de la classe, tirée d'une particularité commune aux genres qu'elle renferme.

La première division comprend dix-sept classes, qui se rapportent aux plantes à tiges molles ou herbacées, périssant annuellement, et aux plantes ligneuses ou sous-arbrisseaux qui sont bisannuels ou trisannuels.

Les cinq autres classes se rapportent aux arbustes, aux arbrisseaux et aux arbres.

Tournefort a suivi pour ces derniers végétaux un ordre inverse de celui de sa distribution des plantes.

Voici le détail des classes des deux divisions :

Première Division.

CLASSES.

1. Campaniformes ...... 2. Infundibuliformes ..	Corolle simple monopétale régulière.
3. Personnées............ 4. Labiées..................	Corolle simple monopétale irrégulière.

5. Cruciformes	Corolle simple polypétale régulière.
6. Rosacées	
7. Ombellifères	
8. Caryophyllées	
9. Liliacées	
10. Papillonnacées	Corolle simple polypétale irrégulière.
11. Anomales	
12. Flosculeuses	Corolle composée.
13. Semi-flosculeuses	
14. Radiées	
15. Apétales	Staminécs sans corolle.
16. Apétales sans fleurs	Sans corolle ni calice.
17. Apétales sans fleurs et sans fruits	Sans corolle, sans calice ni fruits.

Deuxième Division.

18. Apétales	Sans corolle.
19. Amentacées	Sans corolle, sans calice ou à écailles.
20. Monopétales	A corolle d'une seule pièce.
21. Rosacées	Corolle polypétale régulière.
22. Paillonacées	Corolle polypétale irrégulière.

Les noms des classes adoptées par Tournefort ont été déterminés par la forme ou l'absence de la corolle, enveloppe intérieure des organes dc la fructification, nommée vulgairement *fleur*.

La fleur est la partie apparente et diversement colorée des plantes, dans laquelle réside ordinairement un principe odorant. Il y a des fleurs sans calices et sans corolles; les unes n'ofirent que des étamincs et d'autres que des pistils. Il faut donc entendre par le mot *fleur*, la partie de la plante nécessaire à la fructification ou qui comprend les deux organes de la génération. On distingue les fleurs en complètes ou incomplètes : les premières sont celles qui sont pourvues de toutes leurs parties; les secondes sont celles auxquelles il en manque quelques-unes.

Une fleur complète est composée d'un calice, d'une corolle, d'étamines et de pistil.

Le calice est le prolongement de l'écorce de la tige ; il sert à protéger les organes de la fructification ; il est ordinairement vert et son tissu est moins fin que celui de la corolle.

On en distingue plusieurs espèces :

1° La glume *(gluma)*, calice des graminées, dont les bases s'embrassent ; ex. : l'avoine ;

2° La spathe *(spatha)*, calice membraneux et quelquefois coloré, qui enveloppe la fructification et se déchire à mesure que la fleur se développe ; ex. : l'oignon ;

3° L'involucre *(involucrum)*, calice en collerette, qui se trouve à la base des rayons des ombelles ; ex. : la carotte. Il est des ombellifères qui n'ont point d'involucre ; ex. : le cerfeuil, — et d'autres qui n'ont ni involucre ni involucelle ; ex. : le fenouil ;

4° L'involucelle *(involucellum)*, calice diminutif du précédent, qui ne se trouve qu'à la base des ombellules ; ex. : la carotte ;

5° La bourse *(volva)*, calice ou membrane qui recouvre extérieurement les champignons ;

6° La coeffe *(calyptra)*, calice des mousses. En hiver, il s'élève de ces plantes un filet surmonté d'une urne couverte de haut en bas par une membrane en forme d'éteignoir ; c'est le calice du végétal.

On nomme calices proprement dits, ceux qui ne présentent rien de particulier.

Le calice est dit *persistant* lorsqu'il vit jusqu'à la maturité du fruit ; ex. : le fraisier ;

Il est *tombant*, lorsqu'il se détache avant cette maturité ; ex. : l'érysimum ;

Il est *caduc*, lorsqu'il tombe quand la fleur s'ouvre ; ex. : le coquelicot.

Le calice est *supère*, lorsqu'il est placé sur le sommet de l'ovaire ; *infère*, lorsqu'il s'insère sous l'ovaire, et *attaché à l'ovaire*, lorsqu'il fait corps avec lui. Sa forme est cylindrique, renflée à la base, en soucoupe ou en entonnoir.

On divise le calice en monophylle et en polyphylle : il est *monophylle*, lorsqu'il est formé d'une seule pièce ; *polyphylle*, lorsqu'il est formé de plusieurs pièces. Si le nombre des pièces qui le composent est déterminé, il est dit *diphylle*, *triphylle*, *tétraphylle*, *pentaphylle*, *héxaphylle*, suivant qu'il a deux,

trois, quatre, cinq ou six parties. Il se nomme calice *bifide*, *trifide*, *quadrifide*, *quinquéfide*, *multifide*, quand il présente deux, trois, quatre, cinq ou plusieurs divisions ; il est *simple*, quand il n'a qu'un rang de feuilles ; *composé*, quand il en a deux ; il est *caliculé*, quand sa base est ceinte d'un calice beaucoup plus court; ex. : le pissenlit ; il est *embriqué*, lorsqu'il est formé d'écailles superposées ; ex. : le bluet.

La corolle est la partie de la fleur la plus apparente. Elle est ordinairement de couleurs variées et odorante ; elle forme le prolongement du liber tendre de la tige. Son tissu est plus délicat que celui du calice.

La corolle est caduque, tombante ou marcescente.

Elle est *caduque*, lorsqu'elle tombe aussitôt qu'elle s'épanouit; ex. : la vigne.

Elle est *tombante*, lorsqu'elle tombe après son épanouissement; ex. : l'œillet.

Elle est *marcescente* ou *de marcère*, lorsqu'elle se flétrit et se dessèche sur son support; ex. : l'iris.

La corolle est *supère*, *infère* ou *attachée au calice*, lorsqu'elle est implantée au sommet de l'ovaire, insérée dans l'ovaire ou implantée sur le calice ; elle est *monopétale* ou d'un seul pétale, *vulgo* ou d'une seule feuille, *polypétale* ou composée de plusieurs pétales distincts.

Lorsque le nombre de ses pétales est déterminé, la corolle prend le nom de *dipétale*, *tripétale*, *tétrapétale*, *pentapétale* ou *hexapétale*, suivant qu'elle a deux, trois, quatre, cinq ou six pétales.

On considère quatre parties dans une corolle, savoir :

1° Le tube *(tubus)*, qui est la partie inférieure tubulée d'une corolle monopétale.

2° Le limbe *(limbus)*, qui est la partie supérieure évasée de la même.

3° L'onglet *(unguis)*, qui est la partie inférieure de chaque pétale d'une corolle polypétale et qui unit les pétales à leur support.

4° La lame *(lamina)*, qui est la partie supérieure de chaque pétale de la corolle polypétale.

La corolle sert d'enveloppe immédiate aux organes de la fruc-

tification. Quand elle est monopétale, elle fournit un support aux étamines.

CARACTÈRES DES CLASSES DE TOURNEFORT.

Ces caractères sont basés sur la forme des corolles. On en distingue d'abord deux grands modes : les corolles monopétales et les corolles polypétales ; elles se subdivisent en régulières et en irrégulières.

Les corolles monopétales régulières sont celles dont les divisions sont sensiblement égales ; ex. : la belladone. Leurs formes sont particulières, et Tournefort en a fait des familles, en rapprochant les plus semblables.

1re CLASSE.

Campaniformes.

Cette classe comprend les plantes à corolle simple, monopétale et régulière. Les campaniformes en cloche ont le tube renflé et le limbe dilaté. Elles ressemblent à une cloche; ex. : le liseron. Les campaniformes en grelots sont des corolles en cloches, dont le limbe, au lieu d'être évasé, est moins dilaté que le tube; ex. : le caille-lait.

2me CLASSE.

Infundibuliformes ou entonnoirs.

La corolle de cette classe est monopétale régulière ; elle est infundibuliforme lorsque le limbe est ouvert, un peu excavé et terminé par un tube en forme d'entonnoir ; ex. : la buglose.

3me CLASSE.

Personnées ou en masque.

Plantes à corolle monopétale et irrégulière. Son limbe fermé ressemble à la gueule d'un animal ; ex. : le muffle de veau.

4me CLASSE.

Labiées.

Plantes à corolle monopétale et irrégulière, partagée en deux parties distinctes ou en deux lèvres ; la supérieure est plus grande que l'inférieure et s'en écarte ; ex. : la sauge.

5me CLASSE.

Cruciformes.

La corolle des plantes de cette classe est simple, polypétale, régulière et formée de quatre pétales disposés en croix ; ex. : le choux.

6me CLASSE.

Rosacées.

Plantes à corolle simple, polypétale et régulière. Leurs étamines sont nombreuses et ont au moins cinq pétales distincts et disposés circulairement ; ex. : le fraisier.

7me CLASSE.

Ombellifères.

Plantes à corolle simple, polypétale et régulière. Elles ont les pétales disposés comme les rosacées, mais les pédoncules qui les soutiennent partent d'un centre commun et s'élèvent à une hauteur égale en divergeant ; on les appelle *fleurs en ombelles* ou *parasols* ; ex. : le cerfeuil.

8me CLASSE.

Caryphyllées.

Plantes à corolle simple, polypétale régulière, dont le calice tubuleux est très-long et enveloppe les onglets très-allongés des cinq pétales qui composent la fleur; ex. . l'œillet.

9me CLASSE.

Liliacées.

Plantes à corolle simple, polypétale et régulière, ressemblant au lys. Elles se rapprochent des campaniformes, mais elles en diffèrent en ce qu'elles ont une division de plus, qu'elles sont composées de plusieurs pétale set qu'elles sont sans calice; ex.: la tubéreuse.

10me CLASSE.

Papillonnacées.

Plantes à corolle simple, polypétale, irrégulière, imitant la

forme d'un papillon. On distingue dans leurs fleurs : 1° l'étendard *(vexillum)* ou pétale supérieur, qui repose sur les ailes ; 2° les ailes *(alce)* ou pétales latéraux, entre lesquels se trouve la carène ; 3° la carène *(carina)* ou partie inférieure de la corolle papillonnacée, qui ressemble à la carène d'un vaisseau ; elle est formée de deux pétales réunis. Le fruit de cette classe est une gousse, d'où lui vient le nom de *légumineuse*.

11me CLASSE.

Anomales.

Plantes à corolle simple, polypétale irrégulière, ainsi nommées parce que leur configuration n'est pas uniforme et ne se rapporte à rien.

12me CLASSE.

Flosculeuses.

Plantes à corolle composée, ayant des fleurons tubuleux ; ex. : le chardon.

13me CLASSE.

Semi-flosculeuses.

Plantes à corolle composée de demi-fleurons planes, inclinés en dehors du disque ; ex. : la laitue.

14me CLASSE.

Radiées.

Plantes à corolle composée, portant des fleurons tubuleux sur le disque et des demi-fleurons sur le contour. Elles participent des deux précédentes ; ex. : le soleil des jardins.

15me CLASSE.

Apétales.

Plantes à corolle staminée ou sans corolle, c'est-à-dire sans pétales. Elles sont pourvues des parties sexuelles, mâles et femelles, réunies sur le même pied ou sur deux pieds différents ; ex. : le froment *(herma phrodite)*, le blé de Turquie *(monoïque)* et le chanvre *(dioïque)*.

16me CLASSE.

Apétales sans fleurs. (Point d'étamines).

Plantes sans corolle ni calice, qui ne fleurissent point et ne donnent que des semences. On les divise en deux sections :

La première embrasse les plantes qui portent des fruits sur le dos des feuilles ; ex. : les fougères.

La seconde comprend les plantes qui portent leurs semences en grappes, en épis ou dans des boîtes ; ex. : l'osmonde, la langue de serpent et l'hépatique de fontaine.

17me CLASSE.

Apétales sans fleurs et sans fruits.

Plantes sans corolle, calice ni fruit ; ex. : les mousses.

18me CLASSE.

Arbres. — Apétales.

Cette classe est la première de la seconde division de Tournefort ; elle comprend les arbrisseaux et les arbres à fleurs sans corolle et à étamines (staminées). Elle se rapporte à la quinzième classe des plantes herbacées de la première division. On la divise en trois sections :

La première comprend les arbres et les arbrisseaux à fleurs staminées, attachées aux jeunes fruits ; ex. : le frêne.

La seconde comprend les arbres et les arbrisseaux à fleurs à étamines séparées des fruits, sur le même pied. (Voyez la quinzième classe *monoïque* des herbacées) ; ex. : le buis.

La troisième comprend les arbres et les arbrisseaux dont les fleurs à étamines naissent sur des pieds sans fruits et les fruits sur des pieds sans fleurs. Cette section est de l'ordre dioïque ; ex. : le lentisque.

19me CLASSE.

Arbres — Amentacées ou à chatons.

Arbres sans corolle, sans calice ou à écailles. Cette classe comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons ; elle est divisée en six sections.

La première comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons,

séparés des fruits sur le même pied et dont les fruits sont renfermés dans un péricarpe ligneux ; ex. : le noyer.

La seconde comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons séparés des fruits sur le même pied et dont les semences ou les fruits sont enfermés dans un péricarpe coriace ; ex. : le hêtre-

La troisième comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons et à fruits séparés sur le même pied, dont les fruits sont écailleux ; ex. : le sapin.

La quatrième comprend les arbres et les arbrisseaux disposés de même, mais dont les fruits sont des baies ou se composent de baies ; ex. : le genevrier.

La cinquième est analogue à la précédente, mais ses fruits sont secs et ramassés en pelotons ; ex. : le platane.

La sixième et dernière section comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons sans fruits ou à fruits sans chatons. Ceux-ci sont dioïques ; ex. : le saule et le peuplier.

Cette dix-neuvième classe se rapporte à la seizième.

20me CLASSE.

Monopétales.

Arbres à corolle d'une seule pièce. Cette classe se rapporte à la première et renferme six sections.

La première comprend les arbres et arbrisseaux à fleurs d'une seule pièce, dont le pistil devient une baie ou un fruit mou, rempli de semence ; ex. : le nerprun.

La seconde comprend ceux dont le pistil devient une baie renfermant des osselets ; ex. : l'olivier.

La troisième comprend ceux dont le pistil devient un fruit membraneux ; ex. : l'orme.

La quatrième comprend ceux dont le pistil devient un fruit sec, divisé en loges ; ex. : le lilas.

La cinquième comprend ceux dont le pistil devient un silique ; ex. : le laurier rose.

La sixième comprend ceux dont le calice devient une baie ; ex. : l'yèble.

21me CLASSE.

Arbres rosacés.

Cette vingt-unième classe se rapporte à la sixième : elle comprend les arbres et les arbrisseaux dont la corolle est polypétale régulière et disposée en rose. Elle se divise en neuf sections.

Dans la première, le pistil devient une graine ou un fruit à une seule cavité ; ex. : le tilleul.

Dans la seconde, le pistil devient une baie ; ex. : la vigne.

Dans la troisième, le pistil devient un fruit divisé en deux loges ; ex. : le sycomore.

Dans la quatrième, le pistil devient un fruit divisé en plusieurs loges ; ex. : le tamarisc.

Dans la cinquième, le fruit est en gousse; ex. : le séné.

Dans la sixième, le pistil devient un fruit à pepins ; ex. : le citronnier.

Dans la septième, le pistil devient un fruit à noyau; ex. : le cerisier.

Dans la huitième, le calice devient un fruit à pepins ; ex. : le grenadier.

Dans la neuvième, le calice devient un fruit à noyau; ex. : le néflier.

22me CLASSE.

Arbres papillonnacés.

Cette vingt-deuxième classe se rapporte à la dixième et comprend les arbres et les arbrisseaux dont la corolle est polypétale irrégulière. Elle se divise en trois sections.

La première comprend les arbres et les arbrisseaux dont les fleurs sont légumineuses et les feuilles seules et alternes le long des branches ; ex. : le genêt d'Espagne.

La seconde section a ses fleurs légumineuses et porte trois feuilles sur un pétiole; ex : le genêt commun.

La troisième porte des fleurs légumineuses et des côtes feuillées ; ex. : le baguenaudier.

(Pour les *étamines*, les *pistils* et les *nectaires*, voir ce que nous en disons aux *Éléments de Botanique*).

Après avoir fait connaître les diverses parties qui constituent

une fleur complète et avoir signalé les véritables organes de la fructification, nous ferons remarquer que la réunion des deux sexes est absolument nécessaire pour opérer les phénomènes de la reproduction des espèces. La plupart des plantes sont hermaphrodites et réunissent les deux sexes dans la même fleur; mais dans quelques-unes, les deux sexes sont séparés et placés sur des fleurs différentes, quoique sur la même tige. La famille des amentacées ou fleurs à chatons est dans ce cas. Ce genre de plantes se nomme *monoïque* ou à *une seule maison*. Dans d'autres végétaux, les deux sexes ne se rencontrent pas sur le même sujet. Il y aurait alors stérilité, si l'insertion de la poussière fécondante ne s'opérait dans l'ovaire par l'effet de l'air agité.

Nous citerons pour exemples de ce dernier genre, le palmier, le chanvre, la bryone et le lychnis des champs. On nomme ces plantes *dioïques* ou à *deux maisons*.

Ces instructions préliminaires étaient indispensables pour faciliter l'étude du *Système sexuel de Linné*, dont nous allons donner une connaissance abrégée.

Nota. — Sous le nom de *familles naturelles*, Tournefort a réuni les plantes dont les caractères, pris, soit dans la forme de la corolle, soit dans celle du fruit, soit dans le nombre des semences, sont constamment uniformes; il considère comme telles les *labiées*, les *crucifères*, les *rosacées*, les *ombellifères*, les *liliacées*, les *caryophyllées*, les *papillonnacées*.



Système sexuel de Linné.

Charles Linné, l'un des plus grands naturalistes de la Suède, fut le réformateur de l'histoire naturelle, et au 18me siècle, fit connaître son système sexuel de la reproduction des plantes.

Il dévoila aux yeux du philosophe, non-seulement l'organisme végétal, mais même le mystère de la reproduction des espèces. Cependant quelquefois ce magnifique système s'éloigne de l'ordre naturel; ainsi il ne partage les graments qu'en quatre classes, à cause de l'analogie qu'ils ont entr'eux; il place les verveines dans la Diandrie, quoique les unes aient quatre étamines qui les rattachent à la Tétrandrie; les valérianes figurent dans la Tétrandrie, quoique quelques-unes aient deux étamines. Néanmoins, cet immortel botaniste passe sur ces fausses applications. Il faut d'ailleurs convenir que pour soumettre les productions de la nature aux méthodes régulières, on a à surmonter d'immenses difficultés; la petitesse extrême de certaines fleurs rend encore ce système très-embarrassant, car on est forcé d'avoir recours, pour les classer, aux instruments d'optique; du reste, la nomenclature de Linné est facile et précise.

CARACTÈRES DES CLASSES.

Linné a fondé le caractère de ses classes sur six considérations :

La première est basée sur le nombre des étamines et elle comprend les onze premières classes.

La seconde est appuyée sur la position et le nombre des étamines; elle comprend la douzième et la treizième classe.

La troisième porte sur le nombre et la proportion des étamines. Elle embrasse la quatorzième et la quinzième classe.

La quatrième se rapporte à la connexion des étamines. Elle comprend la seizième, la dix-septième, la dix-huitième et la dix-neuvième classe.

La cinquième est fondée sur la position des étamines. Elle ne comprend que la vingtième classe.

La sixième est fondée sur la présence ou la combinaison d'un ou plusieurs sexes ; elle renferme la vingt-unième, la vingt-deuxième, la vingt-troisième et la vingt-quatrième classe.

Le système de Linné repose donc sur vingt-quatre classes, auxquelles il a fallu qu'il ajoutât des ordres ou divisions pour signaler les sections et les espèces. Ces ordres sont établis sur le nombre des pistils ou organes femelles, jusqu'à la treizième classe inclusivement; ce nombre se conforme à celui des étamines.

Voici la nomenclature des classes précitées, dont les noms sont d'origine grecque ; ainsi par exemple, *Monandrie* dérive de *monos* (seul) et de *ander* (mari ou étamine).

TABLEAU DES CLASSES DU SYSTÈME DE LINNÉ.

CLASSES.	EXPLICAT.	EXEMPLES.
	Fleurs visibles hermaphrodites.	
1 MONANDRIE........	1 *Mari.*	Balisier, gingembre.
2 DIANDRIE.	2 *Maris*	Sauge, véronique.
3 TRIANDRIE.........	3 *Id...*	Blé.
4 TÉTRANDRIE.......	4 *Id...*	Plantin.
5 PENTANDRIE.......	5 *Id...*	Chèvrefeuille, bourrache.
6 HEXANDRIE........	6 *Id...*	Lis.
7 HEPTANDRIE.......	7 *Id...*	Marronnier d'Inde.
8 OCTANDRIE.	8 *Id...*	Capucine, garou.
9 ENNÉANDRIE......	9 *Id...*	Laurier.
10 DÉCANDRIE.	10 *Id...*	Œillet.
11 DODÉCANDRIE (*).	11 *Id...*	Réséda, joubarbe.

(*) On ne trouve point de fleurs à onze étamines ou maris.

CLASSES.	EXPLICATIONS.	EXEMPLES.
—	—	—

Fleurs visibles hermaphrodites. — Nombre et situation des étamines.

12 Icosandrie.......	12 *Maris* et plus.	Rosier.
13 Polyandrie......	20 *Maris* et plus.	Ancolie.

Fleurs visibles hermaphrodites. — Proportions des étamines.

14 Didynamie. — *Deux puissances* ou quatre étamines, dont deux plus longues et deux plus courtes; ex. : les labiées.

15 Tétradynamie. — *Quatre puissances* ou six étamines, dont quatre plus longues et deux en opposition, plus courtes; ex. : les choux.

Fleurs visibles hermaphrodites. — Réunion des étamines dans quelques-unes de leurs parties.

16 Monadelphie. — *Un seul frère.* Les étamines réunies en un faisceau par les filets, les anthères libres; ex. : la mauve.

17 Diadelphie. *Deux frères.* Les étamines réunies par les filets en deux corps égaux ou inégaux; ex. : le haricot.

18 Polyadelphie. — *Plusieurs frères.* Filets des étamines réunis en trois corps ou plus; ex. : le millepertuis, l'oranger.

19 Syngénésie. — *Ensemble, génération.* Anthères réunies immédiatement en un seul corps, les filets formant un cylindre souvent enfilé par le style, mais ne contractant aucune union avec le pistil. Cette classe renferme les fleurs composées; ex. : la chicorée, l'artichaut, le pissenlit.

20 Gynandrie. — *Le mari sur la femme.* Les sexes sont immédiatement réunis, les étamines reposant sur le pistil; ex. : l'orchis, l'aristoloche.

Fleurs visibles uni-sexuelles ou diclines, c'est-à-dire à deux habitations.

21 MONOÉCIE. — *Une seule maison.* Toutes les fleurs uni-sexes, mâles et femelles, sur la même plante; ex. : le noyer, le bouleau, la pimprenelle.

22 DIOÉCIE. — *Deuxmaisons.* Toutes les fleurs mâles sur une plante et toutes les fleurs femelles sur une autre plante; ex. : le chanvre, le saule, l'if.

23 POLYGAMIE. — *Plusieurs mariages.* Fleurs hermaphrodites et fleurs uni-sexes, soit sur la même plante, soit sur diverses plantes de la même espèce; ex. : le frêne, le pariétaire.

Fleurs difficiles à apercevoir ou peu connues.

24 CRYPTOGAMIE. — *Mariage secret.* Toutes les plantes dont les sexes sont inconnus; ex. : les champignons, les algues, les mousses, les fougères.

Nota. Les fougères n'entrent plus dans la classe des cryptogames, mais y sont maintenues jusqu'à ce qu'on leur assigne une place plus convenable.

Linné a terminé son système par un appendice dans lequel il a rangé plusieurs plantes dont il n'a pu suffisamment déterminer les caractères.

Les ordres des treize premières classes se distinguent par le nombre des pistils, des styles ou des stigmates sessiles. Ce nombre est exprimé dans ces treize classes, d'aprés leur rapport au nombre des étamines.

EXPLICATION DES CARACTÈRES DES ORDRES.

1 MONOGYNIE........ Une seule femme ou un seul pistil; ex. : la bourrache.

2 DIGYNIE............ Deux femmes ou deux pistils; ex. : la gentiane.

3 TRIGYNIE.........	Trois femmes ou trois pistils; ex. : le pied-d'alouette.
4 TÉTRAGYNIE.......	Quatre femmes ou quatre pistils; ex. : le petiveria.
5 PENTAGYNIE	Cinq femmes ou cinq pistils; ex. : le lin, l'ancolie.
6 HEXAGYNIE.........	Six femmes ou six pistils; ex. : le jonc fleuri.
7 HEPTAGYNIE.......	Sept femmes ou sept pistils; ex. : le septas de Linné.
8 DÉCAGYNIE.........	Dix femmes ou dix pistils; ex. : le phytolaque.
9 DODÉCAGYNIE... .	Douze femmes ou douze pistils; ex. : la joubarbe.
10 POLYGYNIE.........	Plusieurs femmes; ex. : la tormentille.

Comme on le voit, ces noms ne servent qu'à exprimer le nombre des pistils des fleurs; pour exprimer leur ordre, il faut qu'ils soient précédés par le nom de la classe.

Les ordres établis sur d'autres caractères ont des dénominations particulières; ainsi la *Didynamie* se divise en deux ordres, savoir :

1° La *Gymnospermie*, qui signifie fruit nu.

2° L'*Angiospermie*, qui signifie fruit recouvert.

La *Tétradynamie* se divise aussi en deux ordres :

1° La *siliculeuse*, dont le fruit est moins long que large; il se nomme *silicule;*

2° La *siliqueuse*, dont le fruit est plus long que large; il se nomme *silique.*

La *Monadelphie*, la *Diadelphie* et la *Polyadelphie* tirent leurs noms du nombre des étamines. Nous établiron leur distinctions dans le tableau général des classes et des ordres.

La *Syngénésie* se divise en six ordres :

1° *Polygamie égale.* Plusieurs mariages égaux; plantes dont les fleurons ou les demi-fleurons sont hermaphrodites et fertiles; ex. : l'artichaut, la laitue.

2° *Polygamie superflue.* Plusieurs mariages, dont quelques-

uns sont non nécessaires; plantes à fleurons ou à demi-fleurons hermaphrodites, fertiles sur le disque; ceux de la circonférence sont femelles et superflus; ex.: le séneçon, la camomille, la grande marguerite des champs.

3° *Polygamie frustanée* ou *vaine*. Plusieurs mariages, dont quelques-uns ne peuvent avoir lieu. Les fleurons ou les demi-fleurons du disque sont hermaphrodites et fertiles; ceux de la périphérie ou de la circonférence sont dépourvus de stigmates et sont stériles.

4° *Polygamie nécessaire*. Les fleurons ou les demi-fleurons du disque sont hermaphrodites et stériles par l'imperfection du stigmate; ceux de la circonférence sont fertiles et sont des concubines nécessaires à la propagation de l'espèce; ex.: le souci.

5° *Polygamie séparée*. Fleurons ou demi-fleurons disposés en petits groupes dans des calices ou environnés d'écailles ou de paillettes; ex.: la houlette.

6° *Monogamie*. Un seul mariage; les fleurs sont distinctes les unes des autres, et lorsqu'elles paraissent composées, l'ovaire ou le fruit polysperne est à plusieurs semences, ce qui distingue cet ordre des précédents; ex.: la lobélie, la violette.

La *Gynandrie* tire ses ordres du nombre de ses étamines, comme la Monadelphie, la Diadelphie et la Polyadelphie.

La *Monoécie* et la *Dioécie* ont pour ordres toutes les classes précédentes, excepté la Syngénésie polygamie.

La *Polygamie* se divise en trois ordres, savoir:

1° *Monoécie*. Fleurs hermaphrodites et mâles ou femelles sur la même plante; ex.: l'arroche.

2° *Dioécie*. Fleurs hermaphrodites sur une plante et mâles ou femelles sur une autre; ex.: le frêne.

3° *Troécie* ou *Polyoécie*. Fleurs hermaphrodites solitaires ou accompagnées de fleurs uni-sexes sur une plante et de fleurs uni-sexes sur deux autres; ex.: le caroubier, le figuier.

La *Cryptogamie*, ou mariage caché ou clandestin, se divise en quatre ordres:

1° Les *fougères*, dont les feuilles sont roulées en dedans sur elles mêmes, avant leur développement.

2° Les *mousses*, dont les feuilles radicales ou tiges filiformes sont garnies de feuilles membraneuses et sessiles.

3° Les *algues*, dont les feuilles staminées et les tiges filiformes sont garnies de feuilles membraneuses et sessiles.

4° Les *champignons*, dont la substance est spongieuse et qui sont aphylles, c'est-à-dire sans feuilles solides ou semblables à du liége, lisses ou garnies de lames, de plis, de pointes ou de pores.

Nous allons maintenant établir un tableau qui réunit ces divers systèmes d'une manière assez précise.

TABLEAU

DES CLASSES ET DES ORDRES

SELON LE SYSTÈME DE LINNÉ.

CLASSES.	ORDRES.	EXEMPLES.
1 MONANDRIE......	1 *Monogynie.* ...	La canne d'Inde.
	2 *Digynie*...,...	La lentille des marais
2 DIANDRIE.........	1 *Monogynie.* ...	La véronique.
	2 *Digynie*........	Le chiendent des prés
	3 *Trigynie*	Le poivre noir.
3 TRIANDRIE.......	1 *Monogynie.* ...	La valériane.
	2 *Digynie*........	Le froment.
	3 *Trigynie*......	L'œillet des champs.
4 TÉTRANDRIE.....	1 *Monogynie.* ...	La scabieuse.
	2 *Digynie*..	La cuscute.
	3 *Trigynie*.......	La cassine.
5 PENTANDRIE.....	1 *Monogynie*.....	L'héliotrope.
	2 *Digynie*.	Le dompte-venin.
	3 *Trigynie*.......	Le sumac.
	4 *Tétragynie*.. .	Parnasse des marais.
	5 *Pentagynie*....	Le lin.
	6 *Polygynie*.	La queue-de-souris.

CLASSES.	ORDRES.	EXEMPLES.
6 HEXANDRIE	1 *Monogynie*	L'asperge.
6 HEXANDRIE	2 *Digynie*	Le ris.
6 HEXANDRIE	3 *Trigynie*	La patience.
6 HEXANDRIE	4 *Tétragynie*	Le petiveria alliacea. (inusité).
6 HEXANDRIE	5 *Polygynie*	Le plantain d'eau.
7 HEPTANDRIE	1 *Monogynie*	Le marronnier d'Inde
7 HEPTANDRIE	2 *Digynie*	Le lineum africanum (inusité).
7 HEPTANDRIE	3 *Trigynie*	Serpentaire rampan[te]
7 HEPTANDRIE	4 *Heptagynie*	Le septas capensis (inusité).
8 OCTANDRIE	1 *Monogynie*	L'amiris élémifère.
8 OCTANDRIE	2 *Digynie*	Le kali d'Afrique.
8 OCTANDRIE	3 *Trigynie*	La bistorte.
8 OCTANDRIE	4 *Tétragynie*	L'élatine hydropiper.
9 ENNÉANDRIE	1 *Monogynie*	Le cannellier.
9 ENNÉANDRIE	2 *Trigynie*	La rhubarbe.
9 ENNÉANDRIE	3 *Hexogynie*	Butomus umbellatus.
10 DÉCANDRIE	1 *Monogynie*	Le séné.
10 DÉCANDRIE	2 *Digynie*	La saxifrage.
10 DÉCANDRIE	3 *Trigynie*	Cucubalus bacciferus
10 DÉCANDRIE	4 *Pentagynie*	Oseille des bucherons
10 DÉCANDRIE	5 *Décagynie*	Le phytolaque.
11 DODÉCANDRIE (Etamines entre 11 et 19, inclusivem.)	1 *Monogynie*	L'asaret.
11 DODÉCANDRIE (Etamines entre 11 et 19, inclusivem.)	2 *Digynie*	L'aigremoine.
11 DODÉCANDRIE (Etamines entre 11 et 19, inclusivem.)	3 *Trigynie*	Le réséda.
11 DODÉCANDRIE (Etamines entre 11 et 19, inclusivem.)	4 *Pentagynie*	Le glinus lotoïdes (inusité).
11 DODÉCANDRIE (Etamines entre 11 et 19, inclusivem.)	5 *Octogynie*	L'illiacium anisatum (inusité).
11 DODÉCANDRIE (Etamines entre 11 et 19, inclusivem.)	6 *Dodécagynie*	La joubarbe.

CLASSES.	ORDRES.	EXEMPLES.
12 ICOSANDRIE......	1 *Monogynie....*	Le pêcher, le prunier.
	2 *Digynie ....*	L'azérolier.
	3 *Trigynie.......*	Le sorbier.
	4 *Pentagynie....*	Le néflier.
	5 *Polygynie.....*	Le rosier.
13 POLYANDRIE.....	1 *Monogynie. ...*	La chélidoine.
	2 *Digynie. ....*	La pivoine.
	3 *Trigynie.......*	L'aconit salutifère.
	4 *Tetragynie....*	Le hêtre d'Amérique.
	5 *Pentagynie....*	L'ancolie.
14 DIDYNAMIE.......	1 *Gymnospermie*	Plantes labiées.
	2 *Angiospermie.*	La scrophulaire.
15 TÉTRADYNAMIE..	1 *Siliculeuse. ..*	Le cochléaria.
	2 *Siliqueuse. ....*	L'érysimum.
16 MONADELPHIE...	1 *Pentandrie....*	La guimauve fausse.
	2 *Décandrie.....*	L'herbe à Robert.
	3 *Polyandrie....*	La guimauve.
17 DIADELPHIE.	1 *Hexandrie.....*	La fumeterre.
	2 *Octandrie.....*	Le polygala.
	3 *Décandrie. ....*	Le genet.
18 POLYADELPHIE..	1 *Pentandrie....*	Le cacao.
	2 *Icosandrie. ...*	L'oranger.
	3 *Polyandrie....*	Le millepertuis.
19 SYNGÉNÉSIE.....	1 *Polygamie égale.........*	La chicorée sauvage.
	2 *Polygamie superflue........*	Le tussilage.
	3 *Polygam. frustranée ou vaine*	La centaurée.
	4 *Polygamie nécessaire.......*	Le souci.
	5 *Polygam. sép.*	L'échinoppe velue ou boulette.
	6 *Monogamie....*	Le violier.

CLASSES.	ORDRES.	EXEMPLES.
20 GYNANDRIE.	1 *Diandrie*......	Le satyrium.
	2 *Triandrie*.....	Le narcisse indien.
	3 *Tétrandrie*.....	Le népenthès.
	4 *Pentandrie*....	La fleur de la passion.
	5 *Hexandrie*.....	L'aristoloche.
	6 *Décandrie*.	L'isora mûri.
	7 *Polyandrie*....	Le pied-de-veau.
21 MONOÉCIE........	1 *Monandrie*.....	Concombre d'Amériq
	2 *Diandrie*.......	Concombre de Saint-Domingue.
	3 *Triandrie*......	Maïs ou blé de Turq.
	4 *Tétraudrie*....	L'ortie pilulifère.
	5 *Pentandrie*....	Amaranthe tricolore.
	6 *Hexaudrie*.....	Le zirania aquatica.
	7 *Heptaudrie*....	Le guettarda speciosa
	8 *Polyandrie*....	La sagittaire.
	9 *Monadelphie*..	Le pin.
	10 *Syugénésie*...	Concombre sauvage.
	11 *Gyuaudrie*.....	L'andrachme téléphioïde (inusité).
22 DIOÉCIE..........	1 *Mouaudrie*. ...	Najas marina (inusité)
	2 *Diandrie*.......	Le saule.
	3 *Triandrie*......	La camarigue.
	4 *Tétrandrie* . ..	Le gui.
	5 *Pentandrie*....	Le pistachier.
	6 *Hexaudrie*.....	La salsepareille.
	7 *Octaudrie*......	Le peuplier.
	8 *Ennéandrie*...	La mercuriale.
	9 *Décaudrie*......	Le papayer.
	10 *Dodécandrie*...	La coque du Levant.
	11 *Polyaudrie*....	Le cliffortia ilicifolia.
	12 *Monadelphie*..	Le genevrier.
	13 *Syngénésie*....	Le petit houx.
	14 *Gynaudrie*.....	Le clutia alaternoïdes

CLASSES.	ORDRES.	EXEMPLES.
23 POLYGAMIE.......	1 *Monoécie*..	L'ellébore blanc.
	2 *Dioécie*.........	Le frêne.
	3 *Polyoécie*......	Le figuier.
24 CRYPTOGAMIE....	1 *Des Fougères*.	La fougère.
	2 *Des Mousses*.	Le licopodium.
	3 *Des Algues*....	Les algues, les lichens, les fucus, les conferva, les byssus.
	4 *Des Fungus*...	Les agarics, les bolets

REMARQUES.

Toutes les plantes, d'après Linné, peuvent se ranger sous deux divisions, savoir : celles dont l'hymen est public et celles dont l'hymen est clandestin ; les premières sont sensées être douées d'étamines et de pistils ; ces organes sont plus ou moins apparents ; les secondes au contraire ne laissent apercevoir aucun des organes de la fructification ; elles sont comprises dans les cryptogames et ne comprennent qu'une seule classe, qui est la vingt-quatrième. Il reste donc vingt-trois classes à examiner sous le rapport des organes sexuels.

Les divers états des fleurs ont donné lieu à deux grandes classifications ; l'une a été dite *monocline*, c'est-à-dire une seule habitation, et l'autre *dicline*, c'est-à-dire deux habitations. Les vingt-trois premières classes se rangent sous ces deux acceptions et comprennent les plantes monoclines et les plantes diclines.

On entend par plantes diclines, celles dont les fleurs sont mâles et femelles, distinctement placées sur un seul ou sur deux individus en même temps, qu'elles soient ou non hermaphrodites. Ces différences ont obligé Linné à former la vingt-unième, la vingt-deuxième et la vingt-troisième classe de son système, dites *Monoécie*, *Dioécie* et *Polygamie*.

Les vingt premières classes ne sont donc composées que de plantes à fleurs purement hermaphrodites, placées dans la Mo-

noclynie par Linné et divisées en deux grandes catégories, sous les noms de *diffinité* et d'*affinité*.

Dans la diffinité sont comprises les plantes dont les étamines sont parfaitement libres, c'est-à-dire non réunies par des filaments ni par des anthères, ni attachées immédiatement au pistil. Elles sont comprises dans les quinze premières classes.

L'affinité comprend les plantes dans lesquelles on aperçoit les filaments des étamines réunis, ou les anthères réunis, ou les étamines insérées sur le pistil. Dans le premier cas, elles appartiennent à la Monadelphie, à la Diadelphie ou à la Polyadelphie; dans le second, à la Syngénésie, et dans le troisième, à la Gynandrie.

RÉSUMÉ.

Hymens publics.	1 Plantes monoclines à étamines diffines.	15	classes.
	2 Plantes monoclines à étamines affines.	5	—
	3 Plantes diclines...........................	3	—
Hymens cachés	4 Cryptogamie.....................	1	—
	Ensemble.....	24	classes.

Méthode de Jussieu.

La *méthode naturelle de Jussieu* repose sur deux caractères essentiels, savoir : le nombre des feuilles séminales ou cotylédons et l'insertion des étamines. Comme il est des plantes dont les organes de fructification sont inconnus, ce savant professeur en a fait une division particulière, nommée *acotylédone;* ainsi il range les plantes sous trois divisions :

Première division.

PLANTES ACOTYLÉDONES.

Cette division comprend les plantes dont les organes reproductifs sont invisibles et dont les organes sexuels sont cachés; on les nomme *acotylédones*, de l'*a* privatif des Grecs, qui signifie *sans*, comme si l'on disait *sans cotylédons ;* ex. : 1° les champignons, 2° les algues, 3° les mousses, 4° les fougères.

Les mousses et les fougères peuvent à la rigueur être distraites de cette division, car on a découvert leurs organes sexuels et on a fait germer leurs graines, qui ont levé avec deux feuilles séminales ou cotylédons.

Seconde division.

PLANTES MONOCOTYLÉDONES.

Cette division comprend les plantes dont les semences ou graines n'ont qu'un cotylédon. Elles sont distribuées en trois classes, caractérisées par l'insertion des étamines. Les plantes monocotylédones apétales ou privées de corolle ne peuvent s'insérer qu'immédiatement dessous, autour ou sur le pistil; on en forme par conséquent trois classes, dites *hypogyne* ou eu dessous, *pérygyne* ou autour et *épigyne* ou en dessus.

La première comprend les plantes à étamines hypogynes (c'est-à-dire le mari sous la femme), ou posées sur le pistil. Telles sont l'arum, la calla œthiopica, le typha, le souchet, les graminées,

le panis, le millet, le riz, le maïs ou blé de Turquie, l'avoine, l'yvraie, la canne à sucre, etc.

La deuxième comprend les monocotylédones à étamines périgynes (c'est-à-dire le mari autour de la femme) ou attachées au calice. Tels sont le palmier, le dattier, le sagoutier, le coco, l'aréca, le jonc, le colchique, les liliacées, le muguet, l'asperge.

La troisième comprend les plantes à étamines épigynes (c'est-à-dire le mari sur la femme) ou implantées sur le pistil. Tels sont le bananier, le gingembre, les orchis, la vanille, le nymphœa, la châtaigne d'eau.

Troisième division.

PLANTES DICOTYLÉDONES.

Les plantes dicotylédones sont dix fois plus considérables que les acotylédones et les monocotylédones réunies. Jussieu les a subdivisées en quatre sections, savoir :

La première, en *dicotylédones apétales* ou sans corolles.

La deuxième, en *dicotylédones monopétales* ou fleurs d'une seule pièce.

La troisième, en *dicotylédones polypétales* ou de plusieurs pièces.

La quatrième, en *dicotylédones diclines* irrégulières. Ces dernières plantes sont monoïques, dioïques ou polygames.

La première section compose trois classes :

La première comprend les plantes dicotylédones sans corolles et à étamines épigynes (sur le pistil). Tels sont l'asaret, l'aristoloche.

La deuxième renferme les dicotylédones sans corolles, à étamines périgynes (autour du pistil). Tels sont la lauréole, le garou, le lagetto ou bois de dentelle, le laurier, le muscadier, la persicaire, la renouée, la bistorte, le sarrasin, l'oseille, la patience, la rhubarbe, le kali ou soude, l'épinard, la bette, la carde poirée, la betterave, l'arroche, la pimprenelle, etc.

La troisième se compose des dicotylédones sans corolles à étamines hypogynes (sous le pistil). Tels sout l'amarante, le plantin, la belle de nuit, etc.

La seconde section, comprenant les dicotylédones monopétales, est divisée en quatre classes :

La première renferme les dicotylédones monopétales à étamines hypogynes (sous le pistil). Tels sont le mouron, la primevère, l'oreille-d'ours, la véronique, la morelle, l'acanthe, le lilas, le frêne, l'olivier, le jasmin, la verveine, le troëne, les labiées, les personnées, les solanées, les boraginées, la gentiane, etc.

La deuxième renferme les dicotylédones monopétales à étamines pérygynes (autour du pistil). Tels sont le myrtille, la bruyère, la campanule, la raiponce, les courges.

La troisième diffère des deux précédentes, en ce que les étamines sont épigynes (sur le pistil) et à anthères réunies. Tels sont les fleurs composées, la laitue, la chicorée, le pissenlit, la scorsonère, la barbe-de-bouc, l'artichaut, le cardon, l'herbe aux ânes, le chardon, la carline, le carthame, la chaussetrape, la jacée, le bleuet, le chardon hémorrhoïdal, le seneçon, le tussilage, le souci, la paquerette, la grande-marguerite, la tanésie, l'armoise, la camomille, l'achillée, l'herbe aux charpentiers, le topinambour, etc.

La quatrième est à étamines épigynes (sur le pistil) et à anthères distinctes ou séparées. Tels sont le chardon à bonnetier, la scabieuse, la valériane, le chèvrefeuille, le gui, le sureau, le cornouiller, le lierre, le caille-lait, la garance, le quinquina, le caféier.

La troisième section, comprenant les dicotylédones polypétales, renferme trois classes :

La première comprend les dicotylédones polypétales à étamines épigynes (sur le pistil). Tels sont le genseng et les ombellifères.

La deuxième renferme les dicotylédones polypétales à étamines hypogynes (sous le pistil). Tels sont la clématite, l'anémone, la renoncule, l'ellébore, l'ancolie, le pied d'alouette, l'aconit, la pivoine, le pavot, la chélidoine, le caprier, le réséda, le savonnier, le marronnier d'Inde, l'érable, le millepertuis, le magoustan-guttifère, le thé de la Chine, la vigne, le bec-de-grue ou géranium, la capucine, la balsamine, le vinetier, le tilleul, la violette, la rue, la fraxinelle, les plantes crucifères, les malvacées, les cariophyllées, le lin, l'œillet.

La troisième comprend les dicotylédones polypétales à étamines périgynes (autour du pistil). Tels sont la joubarbe, le pour-

pier, le groseiller, le cierge, le nopal, l'opuntia, le santal, le myrte, le giroflier, le grenadier, le fusain, le houx, l'alaterne, le jujubier, les rosacées, le pommier, le poirier, le sorbier, le rosier, le fraisier, les légumineuses, etc.

La quatrième section, comprenant les dicotylénones diclines irrégulières, monoïques, dioïques ou polygames, forme la quinzième et dernière classe de la méthode de Jussieu. Elle renferme les amentacées ou plantes à chatons et les conifères. Tels sont le noisetier, le pin, le mûrier, l'ortie, le houblon, le chanvre, etc. Cette classe correspond à la vingt-unième, la vingt-deuxième et la vingt-troisième classe de Linné.

Voici le tableau de ces quinze classes sous une forme synoptique:

DIVISIONS.		CLASSES.
1re ACOTYLÉDONES		I.
2e MONOCOTYLÉDONES	Hypogynes	II.
	Périgynes	III.
	Epigynes	IV.
3e DICOTYLÉDONES. *Apétales, étamines.*	Epigynes	V.
	Périgynes	VI.
	Hypogynes	VII.
Monopét. étamines.	Hypogynes	VIII.
	Périgynes	IX.
	Epigynes, anthères réunies	X.
	Epigynes, anthères distinctes	XI.
Polypét. étamines.	Epigynes	XII.
	Hypogynes	XIII.
	Périgynes	XIV.
Monoïques, dioïques, polygames		XV.

Ces quinze classes se subdivisent en quatre-vingt-quinze ordres ou familles.

Cette méthode de Jussieu vient d'être simplifiée par le savant professeur M. de Candolles, dont les classifications sont aujourd'hui généralement adoptées en France et en Angleterre.

MANUEL PHARMACEUTIQUE

ET

MÉDICAMENTAIRE.



ACOUSTIQUE. — Remède usité dans les maux d'oreilles.

ACERBE OU APRE. — Goût des substances qui font éprouver une impression rétrograde aux lèvres et à la langue.

AGGLUTINANT. — Topique propre à coller les lèvres des plaies et qui, pris intérieurement, les consolide.

ALAMBIC. — Vaisseau qui sert à distiller. Il se compose d'une cucurbite et d'un chapiteau en métal ou en terre cuite.

ALEXIPHARMAQUE. — Remède fourni par les aromates, la thériaque ou toute autre substance de ce genre.

ALEXITÈRE. — Remède contre les venins et les poisons ; tels sont les ammoniacaux.

ALTÉRANT. — Remède qui modifie et altère de toutes manières l'impression de nos organes.

ALLIOTIQUE. — Remède adoucissant, calmant et altérant.

AMULETTE. — Remède porté dans des sachets sur le corps comme devant opérer quelque révolution dans les humeurs par son odeur ou sa fermentation.

ANACOLLEMENT — Remède appliqué sur le front et sur les tempes pour arrêter et calmer les humeurs âcres qui tombent sur les yeux.

ANALEPTIQUE — Remède fortifiant.

ANALYSE. — Séparation des corps qui en composent un autre, pour reconnaître leur spécialité et déterminer leurs quantités respectives.

ANAPLÉROTIQUE. — Remède destiné à cicatriser les plaies ; ex. : les onguents.

ANODIN. – Remède enlevant les douleurs par l'assoupissement des sens; ex. : l'opium.

ANTHELMINTIQUE. — Remède contre les vers, tels que les amers et les oxydes métalliques.

ANTI. — Expression française qui signifie *à l'opposite.*

ANTIAPOPLECTIQUE. — Remède contre l'apoplexie.

ANTIARTHRITIQUE. — Remède contre la goutte.

ANTIASTHMATIQUE. — Remède contre l'asthme ou difficulté de respirer: la dispnée, l'orthopnée.

ANTIDOTE. — Remède contre la peste.

ANTIDYSENTÉRIQUE. — Remède contre la dysenterie.

ANTIÉPILEPTIQUE. — Remède contre l'épilepsie.

ANTIHECTIQUE. — Remède contre l'étisie ou fièvre hectique, qui consume et épuise, maladie que l'on combat par les adoucissants et les humectants.

ANTIHYDROPIQUE. — Remède contre l'hydropisie ; tels sont les évacuants.

ANTIHYPOCONDRIAQUE. — Remède contre la mélancolie hypocondriaque.

ANTIHYSTÉRIQUE. — Remède contre l'hystérie, mal de la matrice. Ce sont, pour la plupart, des médicaments fétides.

ANTIMÉLANCOLIQUE. — Remède contre les humeurs atrabiles; ex.: les sels apéritifs.

ANTINÉPHRÉTIQUE. — Remède contre les maladies des reins.

ANTIPHLOGISTIQUE. — Remède contre l'inflammation.

ANTIPODAGRIQUE. — Remède contre la goutte; ex. : le sirop de nerprun.

ANTIPSORIQUE. — Remède contre la galle.

ANTIPYRÉTIQUE. – Remède contre les brûlures.

ANTISCORBUTIQUE. — Remède contre le scorbut.

ANTISEPTIQUES. — Remèdes contre la putréfaction, tels que les acides, les astringents et les spiritueux.

Les remèdes septiques sont ceux qui corrodent et putréfient en rongeant.

ANTISPASMODIQUE. — Remède contre les convulsions.

ANTISYPHILITIQUE OU ANTIVÉNÉRIEN. — Remède contre la syphilis ou maladie vénérienne.

APÉRITIF. — Remède contre les obstructions.

APHROSIDIAQUE. — Substances qui excitent la secrétion de la semence.

APOCRUSTIQUE. — Remède astringent et consolidant.

ANTHRITIQUE. — Remède contre la maladie des jointures.

ASTRINGENT. — Remède fortifiant contre la dysenterie.

ATTENUANT. — Remède destiné à diviser les humeurs en parties subtiles.

AUSTÈRE. — Saveur âcre qui dessèche la bouche.

BÉCHIQUE. — Remède contre la toux, qui adoucit les âcretés de la poitrine et provoque les crachats.

CACHECTIQUE. — Remède contre les obstructions.

CARDIAQUE. — Remède qui fortifie le cœur.

CARMINATIF. — Remède salin et sulfureux, atténuant les humeurs et dissipant les vents.

CATAGMATIQUE. — Remède pour les fractures qui s'applique extérieurement.

CATHARTIQUE. — Remède purgatif.

CATHÉRÉTIQUE. — Remède qui ronge les chairs baveuses des ulcères comme les caustiques.

CATALOTIQUE. — Remède pour enlever les cicatrices apparentes de la peau.

CAUSTIQUE. — Remède salin, corrosif et brûlant.

CÉPHALIQUE. — Remède contre les maladies de tête.

CHALASTIQUE. — Remède émollient et relâchant.

CHOLAGOGUE. — Remède purgatif contre la bile.

CLYSTÈRE. — Injection postérieure. (Voyez LAVEMENT).

COAGULATION. — Épaississement qu'on donne aux liqueurs par la chaleur ou en y mettant des substances convenables.

COLLATURE. — Clarification d'une liqueur.

COLLYRE — Remède qui s'applique sur les yeux.

COLLITIQUE. — Remède agglutinant.

CONFECTIONS. — Électuaires liquides.

CONGÉLATION. — Consistance que le froid donne aux liquides.

CORROSIF. — Remède âcre, salin et rongeant; ex.: le sublimé corrosif.

CORDIAL. — Remède propre à réconforter le cœur.

COSMÉTIQUES. — Substances qui servent à l'embellissement de la peau.

CYPHOÏDE. — Remède fortifiant et composé d'aromates.

DÉCRÉPITATION. — Pétillement que fait le sel marin, lorsqu'on le calcine.

DÉLÉTÈRE. — Substance qui donne la mort.

DENTIFRICE. — Poudre destinée à nettoyer les dents et à les conserver.

DÉPILATOIRE. — Matière un peu corrosive qui, appliquée sur la peau, en enlève le poil.

DÉTERGEANT. — Remède propre à écarter les humeurs.

DÉTERSIF. — Remède qui nettoie les plaies et les ulcères.

DÉTONATION. — Bruit qui se fait par la dilatation subite des parties volatiles d'un mélange, jusqu'alors comprimées.

DIAPHORÉTIQUE. — Remède qui excite la transpiration et chasse les humeurs âcres. (Voyez SUDORIFIQUE).

DIGÉRER, DIGESTION. — Substance placée dans un matras, dont on veut, par la chaleur et les combinaisons, extraire quelques principes.

DIURÉTIQUE. — Remède apéritif, propre a exciter les urines.

DRASTIQUE. — Purgatif violent.

DRIMÉE. — Remède âcre, incisif, pénétrant, apéritif et digestif.

ECCATHARTIQUE. — Remède détersif.

ECCOPROTIQUE. — Remède benin et purgatif.

ECBOLIQUE. — Remède qui précipite l'accouchement.

ECPHARACTIQUE. — Remède qui resserre les pores.

ECTYLOTIQUE. — Remède propre à consumer les calus et les durillons qui se forment sur la chair.

ELIXIR. — Liqueur spiritueuse extraite d'une ou de plusieurs substances.

ÉMÉTIQUE. — Remède vomitif.

EMMÉNAGOGUE. — Remède qui excite les menstrues après les accouchements.

EMPHRASTIQUE. — Remède obstruant qui bouche les pores.

EMPLATOMÈNE. — Remède emplastique qui ferme les pores.

EMPYREUMATIQUE. — Odeur des liqueurs dont la distillation a été faite à une trop haute température.

ÉMULSION. — Lait retiré des semences froides et des amandes.

ENCHYLOME. (Voyez ÉLIXIR).

ENCHYTE. — Remède en liqueur, utilisé dans les maladies des yeux. (Voyez COLLYRES).

EPICÉRASTIQUE. — Médicament tempéré.

EPISPASTIQUE. — Remède qui attire les humeurs.

EPALOTIQUE. — Remède qui cicatrise les plaies.

ERRHINE. — Remède âcre et picotant qui fait éternuer.

ESCARROTIQUE. — Croûte provoquée sur les ulcères par les caustiques qui font escarre.

EVAPORATION. — Dissipation lente de l'humidité superflue d'une liqueur par le feu ou le soleil.

EXOTIQUE. — Produit venant des pays étrangers.

EXPRIMER. — Tirer le jus des substances en les pressant.

EXIPOTIQUE. — Remède digestif.

EXTRAIRE. — Tirer quelque chose d'un corps mixte par le moyen de la chimie, ou séparer par l'étuvine un liquide clair de sa lie.

FÉBRIFUGE. — Remède contre les fièvres.

FÉCULE.— Substance blanchâtre qui se précipite du suc exprimé de certaines racines charnues; ex.: l'iris.

FÈCES OU LIES. — Dépôt des liqueurs fermentées.

FILTRER. — Faire passer une liqueur à travers des corps particuliers pour la rendre limpide.

FLEGME. — Partie aqueuse d'une liqueur spiritueuse.

GALACTOPOLÉTIQUE.— Médicament qui excite la secrétion du lait, comme les ombellifères, le polygala.

HÉMAGOGUE. — Remède qui excite les hémorrhoïdes, les menstrues et les lochies.

HÉPATIQUE. — Remède contre les maladies de foie.

HÉMOPTOÏQUE. — Remède contre le crachement de sang.

HÉTÉROGÈNE. — Corps composé de différentes parties.

HOMOGÈNE. — Corps composé de parties semblables.

HORÉTIQUE. — Remède qui aide à la digestion et qui excite l'appétit.

HYDRAGOGUE.— Remède qui purge les eaux chez les hydropiques.

HYPERCATHARTIQUE. — Purgation excessive.

HYPNOTIQUE. — Remède contre le sommeil et l'assoupissement; tels sont ceux préparés par les opiats.

Hystérique. — Remède contre les maladies de matrice ou les vapeurs occasionnées par la passion hystérique.

Incisif. — Remède qui divise et atténue les humeurs grossières.

Incrassante. — Substance qui épaissit le sang et les humeurs.

Indigène. — Plantes et substances de nos climats.

Infusion. — Expression d'un suc, d'une odeur ou d'une saveur qu'on obtient en versant de l'eau sur la substance ou une liqueur dans laquelle on la laisse quelque temps.

Lavement. (Voyez clystère).

Lait virginal. — Teinture cosmétique.

Laxatif.— Remède légèrement purgatif qui lâche le ventre ; ex.: la casse.

Lénitif. — Remède adoucissant qui calme les douleurs et tempère l'accrimonie des humeurs.

Liquéfier. — Rendre fluide par la chaleur un corps consistant.

Lithotriptique. — Remède pour dissoudre la pierre et le gravier.

Lut. — Substance mixtionnée, tenace et ductile, qui devient solide en se desséchant et qui, appliquée sur les jointures des vaisseaux, empêche l'air d'y entrer et d'en sortir.

Macération. (Voyez digestion).

Malactique — Remède émollient et résolutif.

Matras. — Bouteille à long cou, ronde comme une boule et dont on se sert dans les digestions.

Matricaux. — Remèdes contre les maladies de matrice.

Mixte, corps composé de plusieurs substances de différentes natures et qui participe de la nature de chacune d'elles.

Mélanagogue. — Remède contre la mélancolie et les humeurs noires.

Mésentérique. — Remède énergique contre les humeurs, faisant évacuer par haut et bas.

Monder. — Nettoyer ou séparer quelque matière d'un corps mixte; enlever la peau des fruits.

Mondificatif. — Remède qui nettoie complètement.

Mout. — Suc des raisins avant la fermentation.

Mucilage. — Liqueur épaisse, visqueuse et gluante, tirée de différentes substances.

Narcotique. — Remède assoupissant.

NASALIF. — Remède sternutatoire.

NÉPHRÉTIQUE. — Remède contre les maladies des reins.

NERVINE. — Remède contre les maladies des nerfs.

ONCTUEUSE. — Substance grasse et huileuse.

OPHTALMIQUE. — Remède contre les maladies des yeux, tels que collyres. On les dit aussi *anti-ophtalmiques*.

ODONTALGIQUE. — Remède contre les maladies des dents.

ORIFICE. — Ouverture qui sert d'entrée et de sortie.

PALLIATIF. — Remède atténuant le mal sans le détruire.

PANACÉE. — Remède qu'on a cru propre à tous les maux.

PARENCHYME. — Squelette fibreux qui sert de cloison au suc des fruits. La chair d'une pomme est composée de parenchyme et de suc.

PATE. — Substance mise en masse et pétrie.

PECTORAL. — Remède contre les maladies de poitrine; ex.: le capillaire.

PLÉNOECTIQUE. — Remède contre la gale.

PULPE. — Partie charnue des fruits.

PYCNOTIQUE. — Remède froid et condensant.

PANCHYMAGOGUE. — Remède pouvant chasser toutes les humeurs.

PARÉGORIQUE. — Remède calmant.

PHACÉDÉNIQUE. — Remède qui déterge et détruit les chairs baveuses.

PHLEGMAGOGUE. — Remède qui détruit les phlegmes et les humeurs pituiteuses.

PLEURÉTIQUE. — Remède qui préserve du mal.

PTARMIQUE. — Remède sternutatoire.

PYROTIQUE. — Remède caustique et brûlant.

RÉPERCUSSIF. — Remède qui repousse les humeurs dans l'intérieur du corps.

RÉSOMPTIF. — Remède restaurant, nourrissant et fortifiant.

RARÉFIER. — Opération qui augmente le volume d'un corps sans en augmenter le poids.

RÉCIPIENT. — Vaisseau destiné à recevoir une liqueur qui se distille.

RECTIFIER. — Distiller de nouveau une liqueur ou une substance pour la rendre plus pure.

SARCOTIQUE. — Remède propre à régénérer les chairs.

Sédiments. — Éléments grossiers d'une liqueur qui se précipite au fond des vases par son repos.

Septique. — (Voyez anti-septique).

Sphlénétique. — Remède contre la rate et les obstructions.

Stupéfiant. — Remède qui assoupit et cause la stupeur.

Styptiques. — Remède qui resserre puissamment, tels que les astringents.

Sophistiquer. — Frelater, falsifier une liqueur ou une drogue en y mêlant des choses étrangères.

Somnifère. — Remède qui provoque au sommeil.

Spatule. — Instrument large et aplati d'un côté, mince et arrondi de l'autre, qui sert à remuer les compositions.

Sternutatoire. — Remède provoquant l'éternuement.

Stibié. — Remède qui prend son origine de l'antimoine.

Stictique. — Remède astringent qui s'applique extérieurement.

Stomachique. — Remède qui donne du ton à l'estomac.

Stomatique. — Remède détersif, légèrement dessiccatif.

Stupéfactif. — Remède qui engourdit la partie malade.

Suc ou liqueur, partie substantielle d'un corps mixte. On l'obtient par l'expression.

Sudorifique ou sudorifère. — Remède qui provoque la sueur.

Tonique. — Remède qui donne du ton et de la vigueur aux fibres affaiblies.

Topique. — Remède emplastique qui s'applique sur la peau.

Toxique. — Substance vénéneuse dont on se sert pour empoisonner les flèches.

Torréfier. — Dessécher fortement une substance à l'aide du feu, jusqu'à ce qu'elle devienne friable et puisse être mise en poudre.

Triturer. — Réduire en poudre des matières dans un mortier avec un pilon.

Vapeur. — Partie subtile d'un corps humide, formant une espèce de fumée.

Vermifuge. — Remède contre les vers.

Vulnéraire. — Remède contre les plaies.

Xérophtalmique. — Remède contre l'inflammation sèche des yeux.

FIN.

TABLE

DES NOMS LATINS

RENVOYÉS, DANS LE DICTIONNAIRE, AUX NOMS FRANÇAIS.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

Nummularia. — Herbe à cent maux
Nux avellana. — Aveline.
Nux ben. — Ben.
Nux insana. — Fruit des Indes, pernicieux
Nux juglans sive regia. — Noix.
Nux medica. — Cocos des Indes.
Nux myristica aromatica.—Muscade.
Nux vesicaria. — Nez coupé.
Nux vomica officinalis. — Noix vomique.
Nymphæa alba major. — Nénuphar.

O

OCIMASTRUM verrucarium.—Herbe de St-Etienne.
Ocimum. — Basilic.
Octaedrite. — Anatase.
Ocularia. — Euphraise.
Oculus cati. — Œil de chat (minéral).
Ocymum cerealc. — Sarrasin.
Œnanthe apii folio major. — Œnanthe.
Olampi gummi.—Gomme olampi.
Olea sativa. — Olivier.
Oliva. — Olive.
Omphacium. — Verjus.
Omphalocarpon. — Grateron.
Omphalodes. — Herbe aux nombrils.
Onagra. — Herbe aux ânes.
Onobrychis foliis viciæ. — Sainfoin ordinaire.
Onobrychis major. — Sainfoin d'Espagne.
Onocrotalus. — Pélican.
Ononis spinosa — Arète-bœuf.
Onopordum.—Chardon commun.
Ophioglossum vulgatum. — Langue de serpent.
Ophioscorodon. — Ail serpentin.
Ophites — Pierre serpentine.
Ophris bifolia. — Double feuille.
Ophtalmica. — Euphraise.
Opobalsamum verum. — Baume de Judée.
Opopanax. — Grande-berce.
Opulus. — Obier.
Opulus flore globoso. — Rose de la Gueldre.
Opuntia major spinosa.—Figuier d'Inde.
Orchis mas latifolia. — Satyrion.
Orchis radix mascula, militaris, morio. — Salep.
Oreoselinum apii folio majus. — Persil de montagne.
Origanum creticum. — Dictame de Crète.
Origanum majorana.—Marjolaine
Origanum vulgare.—Origan.
Ornithogalum maritimum. — Oignon de scille.
Ornithopodium majus. — Pied d'oiseau.
Ornithopus perpusillus. — Pied d'oiseau.
Orobanche major. — Orobanche.
Orobus silvaticus. — Orobe sauvage.
Orobus vulgaris herbariorum. — Ers.
Orvala.—Orvale.
Orysa sativa. — Ris.
Os leonis vulgo.—Mufle de veau.

P

Q

R

Radix althææ. — Racine de guimauve.

Radix columbo. Radix colombæ. Radix calumbæ. — Racine de colombo.

Radix salep —Salep.

Radix suagroel novæ. Radix suagroel angliæ. — Coluvrine de Virginie.

Radix victorialis rotunda. — Clayeul.

Radix ursina. — Meum athamantique.

Raja piscis.—Raie.

Rana.—Grenouille.

Ranucnulus.—Renoncule.

Ranonculus aquaticus. — Ecuelle d'eau.

Ranonculus ficaria. —Chélidoine petite.

Ranunculus longifolius palustris. — Douve.

Ranunculus nemérosus. — Herbe musquée.

Ranunculus thora. — Thora majeure.

Rapa sativa rotunda.—Rapa sativa oblonga.—Rave.

Raphanus rusticanus. — Raifort sauvage.

Raphanus sativus.—Radis.

Raphanus silvestris officinarum. — Passerage.

Rapum majus. Rapum minus — Rave

Rapum terræ. — Pain de pourceau.

Rapunculus esculentus. — Raiponce.

Ravend-sara.—Bois de crabe.

Reseda alba, sive lutea minor. — Reseda.

Resedæ affinis phyteuma.—Herbe maure.

Reseda linariæ foliis.—Sésamoïde

Réseda luteola.—Gaude.

Resina fricta aut tosta. — Colophane.

Resina larigna.—Voy. ce mot.

Resina molle.—Résine de molle.

Resina pinea. Résina alba.—Poix résine.

Rhabarbarum.—Rhubarbe.

Rhabarbarum monachorum. — Rapontic des montagnes.

Rhagadiolus.—Herbe aux ragades.

Rhamnus catharticus.—Baies de nerprum.

Rhamnus folio subrotondo.—Paliure.

Rhamnus frangula. — Aune noir.

Rhaponticum.—Rapontic.

Raponticum folio helenii incano. —Rapontic vulgaire.

Rheum palmatum. Rheum compactum. Rheum undulatum. — Voy. ces mots.

Rheum rhaponticum.—Rapontic.

Rhodia radix. — Racine de rhodes.

Rhodiola rosea.—Racine de rhodes.

Rhododendron.—Laurier rose.

Rhœas.—Pavot rouge.

Rhus coriaria. Rhus culinaria.— Sumac.

Rhus cotinus coriaria.—Fustet.

S

T

U

V

W

X

Y

Z

FIN DE LA TABLE LATINE.

AVIS DE L'AUTEUR.

Pour faciliter la recherche, en langues étrangères les plus usitées dans le commerce, des noms compris dans ce Dictionnaire, nous avons cru devoir donner une Table séparée pour chacune d'elles, où se trouve la traduction de ces noms. Des amis dévoués, possédant la connaissance de ces langues, ont bien voulu nous prêter leur concours pour rendre ce travail aussi complet que possible.

TABLE

DES NOMS ALLEMANDS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

Kameelheu. Kameelstroh. — Schœnante.
Kamillen.—Camomille.
Kampher.—Camphre.
Kampberkraut.—Camphrée.
Kampesch-Holz. — Bois de Campêche.
Kanariensaamen.—Alpiste. Graines d'alpiste.
Kanineben.—Lapin.
Kapern.—Câpres.
Karhei.—Carvi.
Kardamom.— Cardamone impératoire.
Kardamomlein.—Cardamome.
Kardendistel. — Cardon. Chardon à cardière.
Karmin.—Carmin.
Karotte.—Carotte.
Karrobbaum.—Carouhier.
Karfunkel.—Escarboucle.
Kartoffeln.—Pommes de terre.
Kartoffelmehl.—Féeule.
Kastanien.—Châtaignes.
Kastanien-Holz.—Bois de châtaignier.
Kastanienhaum wilder. — Marronnier d'Inde.
Katzenmünze.—Cataire.
Katzenauge.—Girasol.
Katzensilber.—Mica.
Kellerhals.—Thymolée.
Kellerwurm. Kellerschahe. Kellerassel.—Cloporte.
Kenster-Holz. — Bois de gui de chêne.
Kerhel. Kerfel.—Cerfeuil.
Kermesheere.—Kermès.
Kiefer.—Pin.
Kienrufs.—Noir de fumée.
Kinoharz.—Kino.
Kirseben.—Cerises.
Kirsch-Holz. — Bois de cérisier.
Kitt.—Mastic à lutter.
Klaprosen.—Coquelicots.
Klee. Kleesaat.—Graines de trèfle.
Kleie.—Son.
Klette.—Bardane.
Knahenkraut.—Orchide.
Knoblauch.—Ail.
Knoblauehkraut.—Alliaire.
Knochen.—Os.
Knoehenleim.—Ostéocolle.
Kohold. Kohalt.—Cohalt.
Kohl.—Choux.
Kokelskörner.—Coque du Levant
Kokon.—Cocons de vers-à-soie.
Kokos-nüsse.—Coeos.
Kokosgarn.—Cairo.
Kolophonium.—Colophane.
Koloquinten —Coloquinte.
Kolumbo wurzel.—Racine de colombo.
Korallen.—Corail.
Korallen-Holz.—Bois de eorail.
Korbgerten.—Osier.
Korduan.—Marroquin.
Korkholz.—Liége.
Koriander.—Coriandre.
Korn.—Blé.
Körner, Korn.—Grains.
Korniol.—Coraline de Corse.
Kostus.—Costus.
Kræhenaugen. — Noix vomique.
Kraftwurzel.—Ginseng.
Krapp. Krappwurzel.—Garance.
Krause Münze.—Menthe.
Kraüter Orseille.—Orseille préparée.
Kraüter.—Herbes.
Krebs.—Écrevisse.
Kresse.—Cresson.
Kreuzblümlein.—Polygala.

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

Tamarisken. — Tamarise.
Tamarisken-Holz. — Bois de tamarise.
Tauben. — Pigeons.
Tausend-Güldenkraut. — Centaurée.
Terpentinöl. — Essence de térébenthine.
Terpentin. — Térébenthine.
Teufelsdreck. — Assa-fœtida.
Thee. — Thé.
Theer. — Goudron. Brai.
Thimian. — Thim.
Thon. — Argile.
Thran. — Huile de poisson.
Thymseide. — Epithym.
Tieger. — Tigre.
Todtenkopf. — Calcanthe.
Tollkraut. — Jusquiame.
Töpfererde. — Argile.
Topas. — Topaze.
Topinamburs. — Topinambour.
Torf. — Tourbe.
Tournesol. — Voy. ce mot.
Tournesol in Læppchen.—Tournesol en drapeaux.
Træber. — Drèche.
Trauben. — Raisin.
Treibkörner. — Epurge.
Trippel. Tripel. — Tripoli.
Trockner Firniss. — Sandaraque.
Tropfkraut. — Polypode.
Trüffeln. — Truffes.
Tuberose. — Tubéreuse.
Tulpe. — Tulipe.
Thunfisch — Thon.
Türkis. — Turquoise.
Turbitb. — Voy. ce mot.
Turbith mineralischer.—Turbith minéral.
Türkische Feigen. — Haricots.
Türkische Wicken. — Lupin.
Türkisch-Korn.—Blé de Turquie. Maïs.
Tutia. Tuzie. — Tuthie.

U

Ulme. — Ormeau.
Ulmenholz. — Bois d'ormeau.
Ultramarin. — Outre-mer.
Ultramarinasche. — Cendre d'outre-mer.

V

Vanille. — Vanille.
Veilchen. — Violette.
Veilchenholz. — Bois violet.
Veilchenwurzel. — Iris de Florence.
Velin (papier).—Voy. ce mot.
Venushaar. — Capillaire.
Versteinertes-Holz. — Bois pétrifié.
Vergolderroth. — Vermeil.
Vermillon. — Voy. ce mot.
Vigognawolle. — Vigogne.
Violenwurzel.—Iris de Florence.
Viper. — Vipère.
Viperwurz. — Serpentaire.
Vitriol-Oel. — Vitriol.
Vogelleim. — Glu.

W

Wachholderharz.—Sandaraque
Wachslicht. — Bougies.
Wachholderbeeren. — Baie de genièvre.
Waidasche.—Cendres gravelées.
Waidkuchen. — Cocague.
Wachs. — Cire.
Waldmeister. — Aspergule.
Wallrath. — Blanc de baleine.
Wallfischbarden. — Fanons de baleine.
Waldwinde. — Chèvrefeuille.
Wagenschmiere. — Cambouis.
Walkerthon. Walkererde. — Cimolie.
Wallnuss.—Noix. Noix du noyer.
Wauem. — Gaude.
Wasser. — Eau.
Wassermelone. — Pastèque.
Wasserkresse. — Cardamine.
Wasser Eppich. — Berbe.
Watte. — Ouate.
Weberdistel. — Cardon.
Weberdistel. Weberkarde. — Chardon à cardière.
Weegwart. — Chicorée.
Wein. — Vin.
Weinstein. — Tartre.
Weihrauch. — Oliban.
Weide. — Saule. Osier.
Weiderich. — Salicaire ou corneille.
Weingeist. — Esprit de vin. — Alcool.
Weinsteinrahm. — Crême de tartre.
Weihrauch. — Encens.
Weisses Gold — Platine.
Weisses Fischbein.—Os de sèche
Weihrauchrinde. — Narcaphte.
Weiss. — Blanc.
Weissling. Weissfisch —Merlan. Able. Ablette.
WeisserRhabarber.—Méchoacan
Weissebete. — Bette.
Weissdorn. — Aubépine.
Weisser Senf. — Roquette.
Weizen. — Froment.
Welsche Hanebutten.—Jujubes.
Wermuth. — Absinthe.
Wermuthholz.—Bois d'absinthe.
Wetzstein. — Pierre à aiguiser.
Wiesenkümmel. — Carvi.
Wilder Spinat. — Bon-Henry.
Wilder saffran. — Carthame.
Wilder-Mohn. — Coquelicots.
Wilde Entendaunen. — Duvet de canard.
Winde. — Liseron.
Wintergrün. — Pyrole.
Wismuth. — Marcassite.
Wissmuthweis. — Bismuth.
Wohlgemuth. — Origan.
Wohlstand. — Impératoire.
Wohlverley. — Arnique.
Wolle. — Laine.
Wolff. — Loup.
Wolfsbohnen. — Lupin.
Wolfsmilch. — Tithymale.
Wurzel. — Racine.
Wurmsaamen. Wurmkraut. — Barbotine. Semen contra.

Ysop. — Hysope.

Z

FIN DE LA TABLE ALLEMANDE.

TABLE

DES NOMS ANGLAIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

Angelica-root.—Racine d'angélique.
Angustura.—Voy. ce mot.
Animc.—Animé.
Aninga.—Voy. ce mot.
Anise.—Anis.
Ant.—Fourmi.
Anthracite. — Anthracite. Carbure de fer.
Antimony.—Antimoine.
Ape.—Singe.
Apple.—Pomme.
Applc-tree wood.—Bois de pommier.
Apocynum.—Apocin.
Apricot.—Abricot.
Aqua-fortis.—Eau-forte.
Aqua regia.—Eau régale.
Arbute —Arbousier.
Areca.—Arec.
Argal. Argol. —Cendres gravelées.
Argil.—Argile.
Aristolochia.—Aristoloche.
Armadillo.—Tatou.
Armenian stone.—Bol d'Arménie.
Arnica.—Arnique.
Aromatous reed.—Calamus aromaticus.
Arquifoux.—Alquifoux.
Arrack.—Arack.
Arsenic.—Arsenic.
Asafœtida.—Assafœtida.
Asarabbaca.—Cabaret.
Asarum.—Asaret.
Asbestos.—Amiante.
Asclepias.—Asclépiade.
Asparagus,—Asperge.
Ashes.—Cendres.
Ash-tree.—Frêne.
Aspen wood.—Bois de tremble.
Asphaltum.—Asphalte.
Asterias.—Astérie.
Aventurina.—Aventurine.
Auricula.—Oreille d'ours.
Axungia.—Axonge.
Azeroles.—Azéroles.
Azure.—Bleu d'azur.

B

Bacon.—Lard.
Badger.—Blaireau.
Badiane.—Voy. ce mot.
Badiane wood.—Bois de badiane.
Bagauz.—Bagasse.
Balass ruby.—Rubis balais.
Balm-mint.—Citronnelle.
Balsam.—Baume.
Balsam of Peru.—Baume du Pérou.
Balsam of liquidamber.—Baume de liquidambar.
Balsam of pitch.—Baume de poix.
Balsam of Mecca.—Baume de la Mecque.
Balsam of Tolu.—Baume de Tolu.
Balsam capivi.—Baume de copahu.
Balsamine.—Balsamine.
Bamboe-cane. Bamboo. Bamboo.—Voy. Bambou.
Banana-tree.—Bananier.
Baobab.—Voy. ce mot.
Bark.—Écorce
Barley.—Orge.
Basaltes.—Basalte.
Basil.—Basilic.
Bastard-saffron.—Carthame. Safranum.
Bastard dittany.—Dictame faux.

Bastard hellebore. — Elléborine.
Bastard cinnamon. — Cannelle blanche.
Bath-métal. — Métal du prince Robert.
Bay berries. — Baies de laurier.
Bdelium. — Voy. ce mot.
Bear. — Ours.
Bearded wheat. — Épautre.
Bean. — Fève.
Bean-caper. — Fabago.
Bear-berry. — Bousserole.
Bear's foot. — Acanthe.
Bee. — Abeille. Mouche à miel.
Bed-straw. — Galiet.
Beech-martin. — Fouine.
Beech-tree. — Hêtre. Foutcau.
Beech oil. — Huile de faine.
Beech-wood. — Bois de hêtre.
Beech-nut. — Faine.
Beer. — Bière.
Bees-wax. — Cire.
Beet. Beetroot. — Bette.
Beetle. — Escarbot.
Behen. — Voyez ce mot.
Belladona. — Belladone.
Bellflower. — Campanule.
Bellmetal. — Métal de cloche.
Bennet. — Benoite.
Ben-nut. — Ben.
Benjamin. Benzoen. — Benjoin.
Berberry. — Épine-vinette.
Bergamot. — Bergamotte.
Berry. — Baie.
Beryl. — Aigue-marine.
Betel. — Bétel.
Betony. — Bétoine.
Bezoar. — Bézoard.
Bilberry. — Airelle.
Binal leaf. — Double-feuille.
Bind-weed. — Liseron.
Birch. — Bouleau
Birch wood. — Bois de bouleau.
Bird lime. — Glu.
Bird's nest. — Carotte sauvage. Nid d'alcyons.
Birth-wort. — Aristoloche.
Bismuth. — Voy. ce mot.
Bistort. — Bistorte.
Bister. — Bistre.
Bitter apple. — Coloquinte.
Bitter orange. — Bigarade. Curaçao.
Bitter fitch. — Orobe.
Bitter-sweet. — Douce-amère.
Bitter wetch. — Ers.
Bitumen. — Bitume.
Black. — Noir.
Black cherry. — Mérise.
Black cherry wood. — Bois de mérisier.
Black hard cherry wood. — Bois de guignier.
Black gooseberry. — Cassis.
Blacking. — Cirage.
Black lead. — Plombagine.
Bladdernut-tree. — Baguenaudier
Blende. — Blende. Sulfure de zinc naturel.
Blessed thistle. — Chardon bénit.
Blood. — Sang.
Blood stone. — Hématite.
Blue. — Bleu.
Blue of Prussia. — Bleu de Prusse
Boar. — Porc.
Bone. — Os.
Bone black. — Noir animal.
Borax. — Voy. ce mot.
Bore cole. — Chou vert.
Borage. — Bourrache.
Botargo. — Boutarque.
Bottle. — Bouteille.
Bottle flower. — Bluet.
Bottle gourd. — Gourde.

Box wood.—Bois de buis.
Bramble.—Ronce.
Bran.—Son.
Brandy.—Eau-de-vie.
Brasil wood.—Bois du Brésil.
Brasilletto.—Brésillet.
Brass.—Airain. Calamine. Laiton
Bread.—Pain.
Bread tree. — Jaquier. Arbre à pain.
Brick —Brique.
Brimstone.—Soufre.
Briony.—Bryone.
Briony wood. — Bois de couleuvrée.
Bristle.—Soie de porc.
Britannia metal.—Titane.
British rape.—Navette.
Brocket.—Daguet.
Bronze.—Voy. ce mot.
Broom.—Genêt.
Broom-rape.—Orobanche.
Buck.—Daim.
Buck bean.—Méniante.
Buck thorn.—Nerprun.
Buck wheat.—Sarrasin.
Bud.—Bourgeon.
Bugloss.—Buglose.
Bull.—Taureau.
Burdock.—Bardane.
Butter.—Beurre.
Butter bur.—Pétasite.
Butter cup.—Bouton d'or.
Button.—Bourgeon.

C

Cabbage.—Chou.
Cabbage tree.—Arec.
Cabbage lettuce. — Laitue pommée.
Cacao. Cacao-nut.—Cacao.
Cacao tree.—Cacaoyer.
Cadmia.—Cadmium.
Calamba-wood.—Bois de calambour.
Calamine.—Voy. ce mot.
Calamint.—Calament des montagnes.
Calf.—Veau.
Calf's snout.—Mufle de veau.
Caliatur-wood.—Bois de caliatour
Camel.—Chameau.
Cameo.—Camée.
Camelopard.—Camélopard.
Camlin.—Cameline.
Camomile.—Camomille.
Camomile (common). — Camomille romaine.
Campeachy-wood.—Bois de campêche.
Camphor—Camphre.
Camphor tree.—Camphrier.
Canary-seed.—Alpiste.
Cane.—Canne.
Canker-rose.—Grattecu.
Cantharides.—Voy. ce mot.
Caout-chouc.—Voy. ce mot.
Caper.—Câpre.
Caper spurge. — Épurge. Catapuce.
Caramel.—Voy. ce mot.
Carapace.—Voy. ce mot.
Carbuncle.—Escarboucle.
Cardamine.—Voy. ce mot.
Cardamom.—Cardamome.
Carline.—Voy. ce mot.
Carmine.—Carmin.
Carobe.—Caroube.
Carobe tree.—Caroubier.
Carpobalsamum.—Voy. ce mot.

Carrot.—Carotte.
Cartamus.—Carthame.
Caryophyllus aromaticus.—Giroflier.
Cascarilla-bark.—Cascarille.
Cashew-nut.—Cachou.
Cassava.—Cassave.
Cassia.—Casse.
Castoreum.—Voy. ce mot.
Castor-Oil.—Huile de ricin.
Caterpillar.—Chenille.
Cat-mint.—Cataire.
Cat's foot. — Lierre terrestre.
Cauli-flower.—Chouflcur.
Cavear.—Caviar.
Cedar.—Cèdre.
Çedrat.—Cédrat.
Celendine.—Ficaire.
Celendine (large).—Chélidoine.
Cement.—Ciment.
Centaury.—Centaurée.
Cereals.—Céréales.
Ceruse.—Céruse.
Ceterac.—Cétérach.
Chalcantum.—Calcanthe.
Chalcedony.—Calcédoine.
Chalk.—Craie. Blanc d'Espagne.
Champignons.—Voy. ce mot.
Charcoal.—Charbon.
Cheese.—Fromage.
Cherry.—Cerise.
Cherry-tree.—Cerisier.
Chervil.—Cerfeuil.
Chesnut.—Châtaigne.
Chesnut-wood.—Bois de châtaignier.
Chichling vetch.—Gesse.
Chick-weed.—Morgelina.
China.—Quinquina.
China-ink.—Encre de Chine.
Chlorate.—Voy. ce mot.
Chloride.—Chlorure.
Chlorine.— Chlore.
Chocolate.— Chocolat.
Chocolate-nut.— Cacao.
Chocolate-tree. — Cacaoyer.
Chromium.— Chrôme.
Chrysocolla.— Chrysocolle.
Chrysolite. — Chrysolithe.
Chrysoprase.—Voy. ce mot.
Cicuta.— Cicutaire.
Cinnabar.— Cinabre.
Cinnamon.— Cannelle.
Cinnamon tree.— Cannellier.
Cinquefoil.— Quinte-feuille.
Citron.— Citron. Poncire.
Citron tree.— Citronnier. Bergamotier.
Citron wood.—Bois de cédra.
Civet. Civet cat.— Civette.
Clay.— Glaise. Argile.
Clematis.— Clématite.
Clot bur.— Grateron.
Clove. — Clou de girofle.
Clove cinnamon. Clove bark. — Cannelle giroflée.
Clove pepper.—Malaguette.
Clover-seed. — Graine de trèfle.
Club-moss.— Mousse terrestre.
Coal. — Charbon. Charbon de terre.
Coaltar.— Coaltar.
Cobalt.— Cobalt. Mort aux mouches.
Cochineal.— Cochenille.
Cochineal fig-tree. — Figuier d'Inde. Nopal.
Coco. Cocoa-nut.— Coco.
Cocoon. — Cocon de ver-à-soie.
Cod fisch. — Morue.
Cod fisch oil.— Huile de morue.
Coffee.— Café.
Cole.— Chou.
Cole seed.— Colza.

D

Dahlia. — Voy. ce mot.
Daisy.—Marguerite.
Dandelion.—Pissenlit.
Darnel.—Ivraie.
Date.—Datte.
Deer.—Daim.
Dentalium.—Dentale.
Dentaria.—Dentaire.
Diamond.—Diamant.
Distilled water.—Eau distillée.
Dittany.—Dictame. Passerage.
Dittany of Candia.— Dictame de Crète.
Dodder.—Cuscute.
Dodder of thyme.—Epithym.
Doe.—Daine.
Dog's bane.—Apocin.
Dog fish skin.—Chagrin.
Dog's grass.—Chiendent.
Dog wood.—Cornouiller.
Dolphin.—Dauphin.
Doradilla.—Doradille.
Down.—Duvet.
Dragon's blood.—Sang-dragon.
Drop-wort. — Filipendule. — Œnanthe.
Dromedary.—Dromadaire.
Drugs,—Droguerie.
Dung.—Engrais.
Duck's down.—Duvet de canard.
Dwarf-elder.—Hièble.
Dyer's broom.—Genestrole.
Dying woods.—Bois de teinture.

E

Eagle wood.— Bois d'aigle.
Ear.—Oreille.
Ear wax.—Cérumen des oreilles.
Earth.—Terre.
Earth nut.—Arachides.
Earth worm.— Lombrics.
Ebony. Ebony wood.—Bois d'ébène.
Echinops.—Échinope.
Egg.—Œuf.
Egg plant.—Aubergine.Mayenne
Eglantine. — Chinorrhodon.
Eglantine shrub. — Églantier. Rosier de chien.
Egyptian bean.—Igname.
Eider-down.— Édredon.
Elder.—Sureau.
Elecampane.— Aunée.
Elemi.— Gomme élémi.
Elephant.— Éléphant.
Elephant's tusk. — Dent d'éléphant.
Elk.—Élan.
Elm. Elm tree. —Ormeau.
Elm wood.— Bois d'ormeau.
Emerald.— Émeraude.
Emery.— Émeri.
Emetic.— Emétique.
Emmet.— Fourmi.
English mercury.— Ansérine fétide.
Enamel.—Email.
Endive.— Endive. Scariole.
Eryngo.—Panicaut.
Eschalot.—Échalotte.
Esculent nests.—Nids d'alcyons.
Esparcet.— Esparcette.
Essence.—Voy. ce mot.

Estridge.—Duvet d'autruche. Fin d'autruche.
Esula.—Ésule.
Eternal flower.—Immortelle.
Eye.—Œil. Bourgeon.
Ether.—Éther.
Eye bright.—Euphraise.
Euphorbium.—Euphorbe.
Euphrasy.—Euphraise.
Excrements.—Excréments.
Extract.—Extrait.

F

False.—Faux.
Fabago.—Voy. ce mot.
Fawn.—Faon.
Feathers.—Plumes de parure.
Fecula.—Fécule.
Feld-spath.—Voy. ce mot.
Fell.—Peau.
Fennel.—Fenouil.
Fennel seed.—Graine de fenouil.
Fennel flower seed.—Nielle.
Fenugreek.—Fenugrec.
Ferment.—Voyez ce mot.
Fern.—Fougère.
Ferule.—Férule.
Feverfew.—Matricaire.
Field cabbage.—Colza.
Fig.—Figue.
Fig tree.—Figuier.
Fig-wort—Scrophulaire.
Filbert.—Noisette.
Filbert wood.—Bois de noisetier.
Fir tree—Sapin.
Fir wood.—Bois de nerva.
Fire wood.—Bois à brûler.
Fish.—Poisson.
Fitch.—Orobe.
Flax.—Lin.
Flesh.—Chair.
Flesh worm.—Ciron.
Flint.—Pierre à fusil. Caillou.
Flint-glass.—Voyez ce mot.
Fiorentine iris.—Iris de Florence
Flour.—Farine. Minot.
Floss silk.—Filoselle.
Flower.—Fleur.
Flowering rush.—Jonc fleuri.
Foot.—Pied.
Fossil.—Fossile.
Fossil shells.—Falun.
Fox.—Renard.
Fox gloves.—Digitale pourprée.
Fox gloves (small).—Gratiole.
Frank incense.—Encens.
Fraxinella.—Fraxinelle. Dictame blanc.
French beans.—Haricots.
French berry.—Graine d'Avignon.
French mushroom.—Mousseron.
Fritillary.—Frétillaire,
Fruit of the briar.—Grattecu.
Fuller's earth.—Cimolie.
Fuller's thistle.—Chardon à cardière.
Fumitory.—Fumeterre.
Fur.—Fourrure.
Fustic-wood.—Bois jaune.
Fustet.—Bois de fustet.

G

Galangal.—Galanga.
Galbanum.—Voy. ce mot.
Galega.—Voy. ce mot.
Galena.—Galène.

Gum opponax. — Gomme opoponax.
Gum sanderach.—Gomme de genévrier.
Gum sarcocolla.—Gomme sercocolle.
Gum hederœ.—Gomme de lierre.
Gum sagapen.—Gomme sagapenum.
Gum Senegal. — Gomme du Sénégal.
Gun powder.— Poudre à feu.
Gypsum.— Plâtre.

H

Ha-ha wood.—Bois de caca.
Hair.—Poil. Cheveux.
Hard fleshed cherry.—Bigarreau.
Hare.— Lièvre.
Hare's lettuce.—Laitue de lièvre. Laitron.
Hart.— Cerf.
Hart's horn.— Corne de cerf.
Hart's tongue.— Scolopendre.
Hart wort.—Séseli. Aristoloche.
Hawkweed.—Piloselle.
Hawthorn.— Aubépine.
Hazel-nut.—Noisette.
Hazel-wood. — Bois de noisetier.
Hazel-tree.— Coudrier.
Headed cabbage.— Chou pommé
Heath.— Bruyère.
Hedge garlic —Alliaire.
Hellebore. — Ellébore.
Hemp. — Chanvre.
Hemp agrimony. —Eupatoire.
Hemp seed.—Chénevis.
Hen.—Poule.
Hen bane.— Jusquiame.
Herb.— Herbe.
Hermodactyls.—Hermodactes.
Herring.—Hareng.
Hide.— Cuir. Peau.
Hip tree.—Chinorrodon.
Hippocras.—Voy. ce mot.
Hive.— Ruche.
Hog.—Porc.
Hog's fennel. — Queue de pourceau.
Hog wood.— Bois de cochon.
Holly.— Houx.
Holly hock.—Alcée.
Holly rose.— Passerose.
Holly wood.—Bois de houx.
Holm wood.—Bois de yeuse.
Holy thistle.—Chardon bénit.
Honey.—Miel.
Honey suckle.—Chèvrefeuille.
Hop.—Houblon.
Horn.—Corne.
Horn-blend.—Horn-blende.
Horse.—Cheval.
Horse bean.—Fève de cheval.
Horse chesnut tree.—Marronnier d'Inde.
Horse chesnut wood. — Bois de marronnier.
Horse hair.—Crin.
Horse radish.— Raifort.
Horse tail.— Prêle.
Horehound.—Marrube.
Hound's tongue.— Cynoglosse.
House-leek.—Joubarbe.
Hyacinth.—Hyacinthe. Jacinthe
Hydraulic lime.— Chaux hydraulique.
Hydrocotyle.— Écuelle d'eau.
Hydrogen.—Hydrogène.
Hydromel.—Voy. ce mot.

I

J

K

L

Lac.—Gomme laque.
Lac dye.—Laque à teindre.
Laburnum. — Aubours. Laburnum. Faux ébène.
Ladanum.—Labdanum.
Lady's smock.—Cardamine.
Lady's thistle.—Chardon Notre-Dame.
Lama.—Voy. ce mot.
Lamantin.—Voy. ce mot.
Lamb's lettuce.—Laitue de brebis. Clairette.
Lamp black.—Noir de fumée.
Lamprey.—Lamproie.
Lapis calaminaris. — Calamine.
Lapis-lazuli.—Voyez ce mot.
Lap wing.—Vanneau.
Larch tree.—Mélèze.
Larch wood.—Bois de mélèze.
Lard.—Saindoux.
Lava.—Lave.
Lavender.—Lavande.
Lavender water. — Eau de lavande.
Laser wort.—Laser.
Laurel.—Laurier.
Laurel cherry.—Laurier-cerise.
Lead.—Plomb.
Leaf.—Feuille.
Leaven.—Levain.
Leech.—Sangsue.
Lees.—Lie.
Lemon.—Limon. Citron.
Lentil.—Lentille.
Lentisk wood. — Bois de lentisque.
Leopard.—Léopard.
Leopard's bane.—Doromic.
Lettuce.—Laituc.
Lichen.—Voy. ce mot.
Licorice.—Réglisse.
Licorice juice.—Suc de réglisse.
Lignum vitæ.—Bois de gayac.
Lilac.—Lilas.
Lilac wood.—Bois de lilas.
Lily.—Lis.
Lily of the valley.—Muguet.
Lime.—Chaux.
Lime stone.—Castinc.
Linder.—Tilleul
Linder wood.—Bois de tilleul.
Linseed.—Graine de lin.
Linseed oil.—Huile de lin.
Linseed cake.—Tourteau.
Lion.—Voy. ce mot.
Liquidambar.—Voy. ce mot.
Litharge.—Voy. ce mot.
Liver-wort.—Hépatique. Aigremoine.
Lizard.—Lézard.
Loadstone.—Aimant.
Lobster.—Homard.
Log-wood.—Bois de Campêche.
Lote tree.—Alisier.
Love-apple.—Pomme d'amour.
Lucern.—Luzerne.
Lucern seed.—Graine de luzerne
Lung wort.—Pulmonaire.
Lung wort lichen.—Lichen pulmonaire.
Lumachel.—Lumaquelle.
Lupine.—Lupin
Lute.—Mastic à lutter.
Lycopodium.—Lycopode.
Lynx.—Voy. ce mot.
Lysimachia.—Salicaire. Corneille

M

N

O

Olive.—Voy. ce mot.
Olive wood.—Bois d'olivier.
Olive oil.—Huile d'olive.
Onion.—Oignon.
Onyx.—Onix.
Opal.—Opale.
Opium.—Voy. ce mot
Opoponax.—Voy. ce mot.
Orach.—Arroche.
Orange.—Voy. ce mot.
Orange wood.—Bois d'oranger.
Orchanet.—Orcanette.
Orchilla.—Orseille
Orchis.—Orchide.
Ore.—Mine. Minerai.
Orgeat.—Voy. ce mot.
Origanum.—Origan.
Orpiment.—Voy. ce mot.
Orpine.—Orpin.
Orsedew. Orsidue.—Similor.
Ortolan.—Voy. ce mot.
Osier.—Voy. ce mot.
Osier wood.—Bois d'osier.
Ostrich.—Autruche.
Ostrich down. — Duvet d'autruche.
Otter.—Loutre.
Otto.—Essence de rose.
Ox.—Bœuf.
Oyster.—Huître.
Oyster schell.—Écaille d'huître.
Oxymel.—Voy. ce mot.

P

PAINT.—Fard.
Palladium.—Voy. ce mot.
Palm-berry.—Datte.
Palme oil.—Huile de palm.
Palm-tree.—Palmier.
Palm-tree branch.—Palme.
Palm-tree pith.—Palmite.
Palm-wood.—Bois de palmier.
Panick.—Panis.
Pansy.—Pensée.
Panther.—Panthère.
Paper.—Papier.
Parchement.—Parchemin.
Pareira brava.—Voy. ce mot.
Parget.—Plâtre. Gypse.
Parsley.—Persil.
Pasrnip.—Panais.
Partridge.—Perdrix.
Paste.—Pâte.
Patience.—Voy. ce mot.
Pea.—Pois.
Peacock.—Paon.
Peach.—Pêche.
Peach tree.—Pêcher.
Pear.—Poire.
Pear treewood. — Bois de poirier.
Pearl.—Perle.
Peat.—Tourbe.
Pebble-stone.—Galet.
Pedicular.—Pédiculaire.
Pen.—Plume à écrire.
Pencil.—Crayon.
Penny-royal.—Pouliot.
Pepper.—Poivre.
Pepper mint. — Menthe poivrée.
Peridot.—Voy. ce mot.
Percwinkle.—Pervenche.
Pernambuco-wood. — Bois de Fernambouc.
Perry.—Poiré.
Peruviam balsam.—Baume du Pérou.
Peruvian bark.—Quinquina. Cascarille.
Pétasite.—Voy. ce mot.

Petrifaction.—Pétrification.
Petroleum.—Huile de pétrole.
Phosphorus.—Phosphore.
Pie.—Pâté.
Pig.—Porc.
Pigeon.—Voy. ce mot.
Pike.—Brochet.
Pilchard.—Sardine.
Pimpinelle.—Mouron.
Pine tree.—Pin.
Pine wood.—Bois de pin.
Pine apple.—Ananas.
Pinch beck.—Tombac.
Pink.—Œillet.
Pine kernel.—Pignon.
Piony.—Pivoine.
Pismire.—Fourmi.
Pistachia. Pistachia nut.—Pistache.
Pitch.—Goudron.
Pitch tree.—Pesse.
Pith.—Moëlle.
Plantain.—Voy. ce mot.
Plaster.—Plâtre.
Platane wood.—Bois de platane.
Platina.—Platine.
Plumes.—Plumes de parure.
Poison ash.—Sumac vénéneux.
Pole cat.—Fouine.
Polypody.—Polypode.
Pome granate.—Grenade.
Pome granate (wild).—Balauste.
Pompholix.—Calamine.
Pompion.—Citrouille.
Poplar.—Peuplier.
Poplar wood.—Bois de peuplier.
Poppy.—Pavot.
Poppy seed.—Graine de pavot.
Poppy seed oil.—Huile d'œillette.
Porphyry.—Porphyre.
Pot-ash.—Potasse.
Potatoe.—Pomme de terre.
Potter's clay.—Argile.
Powder.—Poudre.
Pozzolana. — Pouzzolane. Thermantide cimentaire.
Prawn.—Salicoque.
Prick wood.—Bois fusain.
Pricket.—Daguet.
Printer's ink. — Encre d'imprimerie.
Privet. — Troène.
Propolis.—Voy. ce mot.
Prune. Plum.—Prune.
Puff ball.—Vesse de loup.
Pumice.—Pierre ponce.
Purging buckthorn. — Nerprun.
Purging cassia.—Casse.
Purslain.—Pourpier.

Q

Quartz.—Voy. ce mot.
Quassi wood.—Bois de Surinam.
Quercitron bark.—Quercitron.
Quercitron wood.—Bois de quercitron.
Quicksilver.-Vif argent. Mercure
Quiet-dock.—Patience.
Quill.—Plume à écrire.
Quince.—Coing.
Quince wood.—Bois de cognassier.

R

Rabbit.—Lapin.
Radish.—Radis. Rave.

Rags.—Chiffons.
Ragwort. — Ivraie sauvage. Jacobée.
Rain.—Eau de pluie.
Raisins.—Raisins secs.
Rampion bell flower. — Campanule. Raiponse.
Ranunculus.—Renoncule.
Rape.—Navet.
Rape seed.—Graine de navette.
Raspberry.—Framboise.
Ratafia.—Voy. ce mot.
Ratanhy root.—Ratanhia.
Rattans.—Rotins.
Ray grass.—Voy. ce mot.
Realgar.—Réalgar.
Red.—Rouge.
Red berring.—Hareng-saur.
Red lead.—Minium.
Red ochre.—Brun-rouge.
Red poppy.—Coquelicot.
Reed.—Roseau. Canne.
Regulus.—Régule.
Rennat. Runnet.—Présure.
Reseda.—Réséda.
Resin. Rosin.—Résine.
Rbinoceros.—Rhinocéros.
Rhodium wood.—Bois de Rhodes
Rbododendron.—Voyez ce mot.
Rhubarb.—Rhubarbe.
Rice.—Ris
Ricinus-oil.—Huile de ricin.
Rind.—Écorce.
Rocambole.—Voy. ce mot.
Rock-alum.—Alun de rocbe.
Rock-crystal.—Cristal de roche.
Rock-oil. — Huile de pétrole ou buile de pierre.
Rock rose.—Ciste.
Rocket.—Roquette.
Rocoe. Rocou. Roucou.—Rocou.
Roman coriander.—Nielle.
Root.—Racine.
Rose.—Voy. ce mot.
Rose bay.—Laurier rose.
Rose busb.—Rosier.
Rose wood.—Bois de rose.
Rosemary.—Romarin.
Rotten stone.—Tripoli.
Rouge.—Fard.
Ruby.—Rubis.
Rue.—Voy. ce mot.
Rum.—Rhum ou rum.
Rush.—Jonc. Souchet.
Rye.—Seigle.

S

Safflower. — Saflor. Carthame. Safran bâtard. Safranum.
Saffron.—Safran.
Sagapen.—Sagapénum..
Sage.—Sauge.
Sago.—Sagou.
Sainfoin.—Voyez ce mot.
Sallow.—Saule.
Salamander. — Salamandre.
Sal-ammoniac.—Sel ammoniac.
Salep.—Voycz ce mot.
Salmon.—Saumon.
Salt.—Sel.
Salted cabbage.—Choucroûte.
Saltpetre.—Salpêtre. Nitre.
Salt pork.—Petit salé.
Sand.—Sable.
Sandal.—Voy. ce mot.
Sandaracb.—Sandaraque.
Sander's wood.—Bois de sandal.
Sanicle.—Voy. ce mot.
Sap.—Sève.

Soft feather.—Plume à lit.
Sorb.—Corme.
Sorb tree.—Sorbier.
Sorb wood.—Bois de cormier.
Soot.—Suie.
Sorrel.—Oseille.
Sow thistle.—Laitron.
Spanish cane.—Canne.
Spanish sheep.—Mérinos.
Spar.—Spath.
Sparrow.—Moineau.
Sparto. Sparta grass.—Sparte.
Spawn.—Frai de grenouilles.
Species.—Espèces.
Speed well.—Véronique.
Spelt.—Épautre.
Spelter.—Zinc.
Spermaceti.—Blanc de baleine.
Spikenard.—Aspic. Nard.
Spinage.—Épinard. Bon-Henri.
Spindle tree.—Bois fusain.
Spirit.—Esprit.
Spleen wort. — Cétérach. Doradille.
Spodium.—Spode. Tuthie.
Spring water.—Eau de fontaine.
Spunge.—Éponge.
Spruce beer—Spruce.
Spurge olive.—Garou. Thymélée
Spurge laurel.—Lauréole.
Spurred rye.—Ergot.
Squill.—Scille.
Squinant.—Schœnanthe.
Stag.—Cerf.
Stag's horn.—Bois de cerf.
Stalactite.—Voy. ce mot.
Stalagmite.—Voy. ce mot.
Starch.—Amidon.
Starwort.—Sésamoïde.
Star thistle. — Chardon étoilé. Chausse-trappe.
Staves.—Douves. Merrain.
Steel.—Acier. Briquet.
Steel filing. — Limaille d'acier.
Stibium.—Antimoine.
Stock-fish.—Voy. ce mot.
Stone.—Pierre.
Stones.—Calculs d'animaux.
Stone crop.—Orpin. Grassette.
Storax.—Voy. ce mot.
Styrax.—Voy. ce mot.
Strangle weed.—Orobanche.
Straw.—Paille.
Straw berry.—Fraise.
Stuc. Stucco.—Stuc.
Sturgeon.—Esturgeon.
Succory.—Chicorée.
Succory powder.—Café-chicorée
Sugar.—Sucre.
Sugar cane.—Canne à sucre. Canamelle.
Sugar plums.—Dragées.
Sulphur.—Soufre.
Sumach tree.—Sumac.
Sun flower.—Soleil.
Swallow.—Hirondelle.
Swallow wort.—Dompte-venin.
Swan's down.—Duvet de cygne.
Sweet briar.—Chinorrodon.
Sweet calamus. — Calamus aromaticus.
Sweet marjoram.—Marjolaine.
Sweet-pod.—Caroube.
Sweet-tree.—Caroubier.
Sweet rush.—Jonc odorant.
Swine.—Porc.
Swine wood.—Bois de cochon.
Sympathetic ink.—Encre sympathique.

T

Tacamahaca. — Tacamaque.
Talk.—Talc.
Tallow.—Suif.
Tamarind. — Tamarin.
Tamarisk.—Tamarisc.
Tamarisk wood.—Bois de tamarisc.
Tan.—Voy. ce mot.
Tannin.—Voy. ce mot.
Tansy.—Tanésie.
Tapioca.—Tapioka.
Tar.—Brai. Goudron.
Tar water. —Eau de goudron.
Tarrago.—Estragon.
Tartar.—Tartre.
Tea.—Thé.
Teasel.—Cardon. Chardon à cardière.
Thistle.—Chardon.
Thorn.—Épine.
Thorn apple. — Stramoine. Pomme épineuse.
Thyme.—Thim.
Timber.—Bois de charpente.
Tin.—Étain. Fer blanc.
Tincal.—Tinckal. Borax natif.
Tinder.—Agaric amadouvier.
Tinsel.—Clinquant.
Titanium.—Titane.
Toad flax.—Linaire.
Toad stone.—Crapaudine.
Tobacco.— Tabac.
Tomato.—Tomate.
Tonquin bean. — Amande de Tonka.
Topaz.—Topaze.
Topinambour.— Topinambour.
Torch thistle.—Cierge du Pérou.
Tormentil —Tormentille.
Tortoise.—Tortue.
Tortoise schell. — Écaille de tortue.
Touchstone. —Pierre de touche.
Tourmalin.—Tourmaline.
Tow.— Étoupe.
Trailing arbute.—Bousserolle.
Treacle.—Sirop de raffinerie.
Trefoil seed.—Graine de trèfle.
Tripoly.— Tripoli.
Trout.— Truite.
True love. — Raisin de renard. Parisette.
Truffle.—Truffe.
Tuberose.— Tubéreuse.
Tulip.— Tulipe.
Tunny.— Thon.
Turbith.—Voy. ce mot.
Turbot.—Voy. ce mot.
Turf.— Tourbe.
Turkois.—Turquoise.
Turnip cabbage. — Chou navet.
Turnsol.— Tournesol.
Turnsol in rags. — Tournesol en drapeaux.
Turpentine.— Térébenthine.
Tutty.— Tuthie.
Tutsan.— Mille-pertuis.

U

Ultramarine ashes. — Cendres d'outremer.
Ultramarine. —Outremer.
Urine.—Voy. ce mot.

V

W

Y

Z

FIN DE LA TABLE ANGLAISE.

TABLE

DES NOMS ESPAGNOLS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

Alberchijo.— Pêche.
Alcea.— Alcée.
Alcornoquo.— Alcornoquc.
Antimonio.—Antimoine.
Alcaravea chirivia.—Chervis.
Alcaparras.— Câpres.
Alcanforada.— Camphrée.
Alcanfor.— Camphre.
Alcandia.— Sorgho.
Aleazus.— Abrus.
Aletrias.— Macaroni.
Alerce.—Mélèze.
Alegria. —Sésame.
Alegustre. Alcna.—Troëne.
Alfonsigo de tierre. — Arachides
Alfafa.—Luzerne.
Alforba. — Fenugrec.
Alga.— Algue.
Algalia.— Civette.
Alga.—Varech.
Algodon.— Coton.
Algorrobo.— Caroubier.
Alhenma orientalis. — Alcanna.
Alhocigos. — Pistachcs.
Alhucema. — Aspic.
Alhelis. — Œillet.
Alholba.—Fcnugrcc.
Aljonge.— Glu.
Aljonjoli.—Sésame.
Alkekenge.— Voy. ce mot.
Alkermès.—Kermès.
Alkermes.— Kermès minéral.
Almeudras. Almcndro. — Amandes.
Almidon.— Amidon.
Almoradus. —Marjolaine.
Almacica. Almastiga. — Mastic.
Almarga.—Pisscnlit.
Almaro.—Toutcbonne.
Almartaga.— Litharge.
Almastiga. Almaciga. — Mastic à lutter.
Almazarron. Almagare colorado. — Brun rouge.
Almizcle.—Musc.
Almohatre.— Scl ammoniac.
Aloe.— Aloès.
Alpiste.—Voy. ce mot et Graines d'alpiste.
Alpibre.—Nielle.
Alquifol. — Alquïfoux.
Alquitran.— Goudron.
Alquitira. — Gomme adragant.
Altra muz.— Lupin.
Alubias.— Haricots.
Alumbre.— Alun.
Alumbre de pluma.— Amiante.
Alucema.— Lavande.
Alubre catino. — Potasse.
Amatista.— Améthiste.
Amarillo.— Jaune.
Amaro.—Marum.
Amara dulci.—Douce-amère.
Amarjon.—Pissenlit.
Ambar.— Ambre.
Ambarilla.— Ambrette.
Ambrosia.— Ambroisie.
Ameos. Ami.— Ammi.
Amianto.— Amiante.
Amidon.— Fécule.
Amomo.— Amome.
Amores secos.—Bardane.
Amurca.—Fèces d'huile.
Anacardo.— Anacarde.
Ananas.—Voy. ce mot.
Anade.— Duvet de canard.
Anchovas.— Anchois.
Anchusa. Ancusa. — Orcanette.
Anemone praderosa.— Anémone
Angelica.— Angélique.
Angustura.—Voy. ce mot.
Animé.—Voy. ce mot.
Anis.—Voy. ce mot.
Anil.—Indigo.

Antimonio. — Antimoine.
Apio. — Ache.
Apiastro.— Mélisse.
Apocyno.— Apocin.
Araca.— Arack.
Arbol de cacao.—Arbre du cacao.
Arenques.—Harengs.
Arenque secado.—Harengs saurs
Arelga.— Bette.
Arena.— Sable.
Argentina.—Argentine.
Argilo.—Argile.
Aristolochia.— Aristoloche.
Armuelle.— Arroche.
Armadilo.— Tatou.
Arrayan.—Myrthe.
Arroz.—Riz.
Arrope.— Sirop de raffinerie.
Arsenico. — Arsenic.
Artemisa.— Armoise.
Arveja.— Gesse.
Asafœtida.—Assafœtida.
Asard. Asabacao.—Asaret.
Asclepiadeo.— Dompte-venin.
Ascalonia.— Échalotte.
Asiento de aceyte.—Fèces d'huile
Asperula.— Aspergule.
Assesto.— Amiante.
Astas.— Cornes.
Atun —Thon.
Atutia.— Tuthie.
Avellanas.— Noisettes.
Avestruz.— Autruche.
Avena.— Avoine.
Axeotria.— Sarriette.
Azabache.— Jais.
Azarion.—Minium.
Azafran de las Indias.—Curcuma
Azafran.— Safran.
Azafran bastardo.— Safranum.
Azerolas.— Azérole.
Azogue.— Mercure.
Azufre vegetal.—Lycopode.
Azucena del valle.—Muguet.
Azul en ceniza. — Cendre bleue ou verte.
Azul.—Bleu.
Azul de Prussian. Azul de Berlin. — Bleu de Prusse.
Azufre.— Soufre.
Azucar.— Sucre.

B

Badana.— Basane.
Bacallao.— Morue. Merluche.
Bagas de enelro.—Bagas de junipero. — Baies de genièvre.
Bagas de laurel. — Baies de laurier.
Bagazo.—Drèche.
Balotria.— Baloste.
Baldre. Balde.—Basane.
Balsamo de Mecca. — Baume de la Mecque.
Balsamo del Levante.—Baume du Levant.
Balsamo de Judea. — Baume de Judée.
Balsamo de Gilead. — Baume de Giléat.
Balsamo del Egypte. — Baume d'Égypte.
Balsamo de Syria. — Baume de Syrie.
Balsamo piche. Balsamo pez. — Baume de poix.
Balsamo del Perou. Balsamo de Quinquica.—Baume du Pérou.

C

Ceniza.—Sarriette.
Cenizas de ultramar. — Cendre d'outremer.
Centaurea.—Centaurée.
Centeno.—Seigle.
Cerveza.—Bière.
Cerveza garrasal.—Bigarreaux.
Cerote.—Cirage.
Cera.—Cire.
Cerefolio.—Cerfeuil.
Cerezas.—Cerises.
Cerveza.—Malt.
Cerdo.—Porc.
Cerdas.—Soie de sanglier et de porc.
Cevadilla de las Indias.—Cévadille.
Chacarilla.—Cascarille.
Chirivia.—Carotte.
Chirivia.—Chervis.
Cbicoria.—Chicorée.
Chitam.—Dictame blanc.
Cbicaros.—Gesse.
Cbicharas.—Orobe.
Chirivia.—Panais.
Chocolate.—Chocolat.
Chochlearia.—Cochléaria.
Chorivia.—Carotte.
Cicuta.—Cigüe maculée.
Cidra.—Cidre. Poiré.
Ciervo.—Cerf.
Cinabrio.—Cinabre,
Ciruelas.—Prunes.
Cisne.—Duvet de cygne.
Clavo caneda.—Canelle giroflée.
Clavos de espicia. Clavillos de comer.—Girofle (clous de).
Clarea.—Toute bonne.
Clematilde.—Clématite.
Coacho.—Liége.
Cobalto.—Cobalt.
Cobre.—Cuivre.
Coco de la India para comer.-Coco.
Cocas de Levante. — Coque du Levant.
Cochehue orellana.—Rocou.
Cochinilla.—Cochenille.
Cohombros.—Concombre.
Colcotar.—Calcanthe.
Col.—Chou.
Col agria. Col confidata.—Choucroûte.
Colchico.—Colchique.
Cola.—Colle.
Colofonia.—Colophane.
Coloquintida.—Coloquinte.
Col-pez.—Ichtyocolle.
Colza. Colzate.—Colza.
Colla de caballo.—Prèle.
Colofonia.—Arcanson.
Comino.—Cumin.
Consuelda menor. — Consoude mineure.
Congreso.—Congre.
Consuelda.—Consoudes.
Contrahierba —Contrayerva.
Conchas de tartuga. Concbas de galapago.—Écaille de Tortue.
Contrayerba.—Contre-venin.
Conejo.—Lapin.
Concha de nacar. — Nacres de perles.
Copal. Copalagummi. — Gomme Copale.
Coqueret.—Alkekenge.
Coronilla.—Bleuet.
Corteza.—Cannelle.
Coral.—Corail.
Coralina.—Cornaline de Corse.
Corianb.— Coriandre.
Corambre.—Cuir.
Corteza.—Écorce.
Corcho.—Liége.
Corajon-cillo.—Millepertuis.

D

E

F

G

Gallega. — Galega.
Gallina. — Poule.
Galpago. — Tortue.
Gamo.—Daim.
Gambaron. — Homard.
Ganado. — Mouton.
Gariofilata.—Benoite.
Garrofal. — Bigarreaux.
Gauzul. — Sarriette.
Gayuba.— Bousserole.
Geniza azul. — Cendre bleue ou verte.
Ginciana. Gentiane.
Gingibre. Agengibre. — Gingembre.
Ginseng. — Voy. ce mot.
Golondrino. — Hirondelle.
Goma.— Gomme.
Goma bdelio.—Bdelium.
Goma de momias Goma de funeral. — Bitume de Judée.
Goma amoniaca. — Gomme ammoniaque.
Goma arabiga. — Gomme arabique.
Goma bdellium. — Gomme bdellium.
Goma copal.— Gomme copale.
Goma elemi.—Gomme élemi.
Goma gayac.— Gomme gayac.
Goma gutta.— Gomme gutte.
Goma opoponax. — Gomme opoponax.
Goma Senegal.—Gomme du Sénégal.
Goma laca.— Gomme laque.
Goma ladanum.—Gomme labdanum.
Goma sandaraca. — Gomme sandaraque.
Goma tancamaca. — Gomme tacamaque.
Gomo galbano. —Gomme galbanum.
Gorgojo.— Charançon.
Gorrion.— Passereau.
Grageas.—Dragées.
Grama.— Chiendent.
Grana.—Cochenille.
Grana de Avignon. Grana de merprum.— Graines jaunes.
Grana kermes. Grana de la caseoja.— Kermès végétal.
Granada.— Grenade.
Granada. Granate.—Grenat.
Granites.—Granit.
Granoc nidio. — Thymélée.
Granos.— Graines. Blé.
Granos de sagu.—Sagou.
Granza.— Garance.
Grasa.— Graisse.
Gratiola.— Gratiole.
Greda.— Craie.
Guadillas de tierra.— Truffe.
Gualda.— Gaude.
Guilena pajarilla.— Anchois.
Guisantes.— Pois.
Guma lantisco.— Mastic.
Gutta gamba.— Gomme gutte.
Guyarro pulino y chato.— Galet.

H

Habas.—Fèves.
Habichuclas.— Haricots.
Harina.—Farine.
Harrapos.— Chiffon.
Hasta — Cornes.
Heces.—Drèches. Fèces d'huile.
Heces de vino. — Cendres gravelées.

Helebore.—Ellébore.
Helecbo.—Fougêre.
Hematite.—Hématite.
Hepatica. Hepataria.—Hépathique.
Herax.—Tourteau.
Herba buena.—Menthe.
Hermodatiles.—Hermodactes.
Herrumbre. — Mâchefer.
Hez.—Lie.
Hielo.—Glace.
Hierba de Santo-Antonio. — Brunelle.
Hierba de pelaire. — Cbardon à cardière.
Hierba medico.—Luzerne.
Hierba buenabortense.—Mentbe
Hierba mora.—Morelle.
Hierba piogera.—Stapbisaigre.
Hierbas.—Herbes.
Hiedra jedra.—Lierre.
Hierro.—Fer.
Hieso.—Plâtre.
Higadela.—Hépatique.
Hignera de Adamo.—Bananier.
Higos.—Figues.
Higuera.—Figuier.
Hija de lata.—Fer-blanc.
Hilladillo.—Filoselle.
Hinojo.—Fenouil.
Hipopotamo.—Hippopotame.
Hochos.—Lapins.
Hoga.—Feuille.
Hojas de sen.—Séné.
Hoja de lata negra.—Tôle.
Hollin.—Suie.
Hombre.—Homme.
Honjos.—Champignons.
Hormiga.—Fourmi.
Hortelano.—Ortolan.
Hostias.—Pains à cbanter.
Hovrombre.—Mâchefer.
Hublon.—Houblon.
Hueso.—Os.
Huevos.—Œuf.
Hysopo.—Hysope.

I

Idea.—Airelle.
Igname haba egipcica.—Igname.
Iman.—Aimant.
Imperatoria.—Impératoire.
Incienso.—Encens.
Incienso macho.—Oliban.
Ipecacuana. Ipecacuaña. — Ipécacuanha.
Iris Florentina.—Iris de Florence
Islera.—Benoite.

J

Jacinto.—Hyacinthe. Jacinthe.
Jade.—Jade.
Jalapa.—Jalap.
Jalde.—Orpiment.
Jaraba. Jarope.—Sirop.
Jaspe.—Voy. ce mot.
Jazmin.—Jasmin.
Jetas.—Champignons.
Jilra. Jilron.—Os de sèche.
Jinjas. Jinjoles.—Jujubes.
Juan blanca.—Platine.
Judias.—Haricots.
Jugo.—Suc.
Junco.—Jonc.
Juncia.—Souchet.
Juyubas.—Jujubes.

K

Karabe.—Succin.
Kino.—Voy. ce mot.
Kermes mineral.—Kermès minéral.

L

Lacre.—Cire à cacheter.
Laca.—Laque.
Ladrillo.—Brique.
Lagramas.—Gremil.
Lampazos.—Bardane.
Lana.—Laine.
Lanar.—Mouton.
Lana de vicuna.—Vigogne.
Langosta.—Homard.
Lapis-lazuli.—Voy. ce mot.
Laque plate.—Laque.
Larice.—Mélèze.
Laton.—Laiton.
Laurel.—Laurier.
Lebo cerval.—Linx.
Leche.—Lait.
Leche de tierra.—Magnésie.
Lechuga.—Laitue.
Lavandula.—Aspic. Lavande.
Lazanas.—Lazagne.
Lentisco.—Lentisque.
Lenteja.—Lentille.
Lena.—Bois à brûler.
Leño.—Bois.
Leño de almendro. — Bois d'amandier.
Leño del amaranto.—Bois d'amaranthe.
Leño de alamo negro. Leño de alamo negrillo. Leño de alamo aliso.—Bois d'aune.
Leño de Fernambuco. — Bois de Fernambouc.
Leño box.—Bois de buis.
Leño para sequener. — Bois de chauffage.
Leño de roble. Leño de incina. — Bois de chêne.
Leño de jasmis. — Bois de citron ou jasmin.
Leño de cerde. Leño de puerco. —Bois de cochon.
Leño de membrillo. Leño de membrillera.—Bois de cognassier.
Leño de coral.—Bois de corail.
Leño de sorbo.—Bois de cormier
Leño de cormizo. Leño de cornejo.—Bois de cornouiller.
Leño de cipres.—Bois de cypres.
Leño ebeno.—Bois d'ébène.
Leño de oxiacanto. Leño de piltritero. Leño de berberis. — Bois d'épine-vinette.
Leño de fresno.—Bois de frêne.
Leño de muerdago. Leño visco cuercino. — Bois de gui de chêne.
Leopardo.—Léopard.
Leon.—Lion.
Levadura.—Ferment.
Lianten.—Plantain.
Liebre.—Lièvre.
Liga.—Glu.
Ligustro.—Troène.
Lilac.—Lilas.
Limaz.—Limaçons.
Limones.—Limons.

M

N

O

Ojo.—Œil.
Oleo.—Huile de ricin.
Olibano.—Oliban.
Olmo.—Ormeau.
Oniche. Onique.—Onix.
Onobrique.—Sainfoin.
Opalo.—Opale.
Opio.—Opium.
Orcanetta.—Orcanette.
Orchis. Orchiris—Orchide.
Orchilla.—Oseille préparée.
Oreja de oso.—Oreille d'ours.
Oregano.—Origan.
Oreoselina romaza.—Patience.
Ormino.—Toutebonne.
Oro.—Or.
Oropel.—Clinquant.
Ororus.—Réglisse.
Orozus.—Abrus.
Oropeimente.—Orpiment.
Ortigas.—Orties.
Oso.—Ours.
Ostras.—Huîtres.
Osteocolla.—Ostéocolle.
Ouata.—Ouate.
Oveja.—Mouton.

P

Paja.—Paille.
Paja de mecca.—Shœnante.
Palamo. Palomo.—Pigeon.
Palopes.—Stokfisch.
Palma christi.—Huile riccin.
Palomilla. Palomina.—Fumeterre
Palomilla de tinte.—Orcanette.
Palo de calentura.—Quinquina.
Palo regaliz. Palo dulce orozuz. Palo duz.—Réglisse.
Palo de alozna. — Bois d'absinthe.
Palo de acacia —Bois d'acacia.
Palo de petrificado.—Bois pétrifié
Palo de almez.—Bois d'alizier.
Palo de aloes.—Bois d'aloès.
Palo de aguila.—Bois d'aigle.
Palo de anisade. — Bois de badiane.
Palo de brasilete. — Bois de bresillet.
Palo hediondo.—Bois de caca.
Palo azul.—Bois de campèche.
Palo de ciervo.—Bois de cerf.
Palo de bergamoto. — Bois de cédra ou de bergamotier.
Palo de capes.—Bois de charme.
Palo de guindo.—Bois de cerisier
Palo de castano. — Bois de chataignier.
Palo de arce.—Bois d'érable.
Palo de hierra.—Bois de fer.
Palo de fustete.—Bois de fustet.
Palo de tervisco.—Bois de garou
Palo gayac. Palo gayacon. Palo ferry. Palo santo. — Bois de gayac.
Palo henebro,—Bois de genièvre
Palo granadilla.—Bois de grenadille.
Palo de ceresa. Palo garasal. Palo carrofal.—Bois de guinier.
Palo alcebo.—Bois de houx.
Palo de texo. Palo texon.—Bois d'if.
Palo amarillo. Palo de Jamaïca. Bois jaune.
Palo de tejeras.—Bois de maronnier.
Palo de larice. Palo de alerce. —Bois de mélèze.
Palo olmo.—Bois d'ormeau.

Palo de sangre. Palo nicaragua. —Bois de nicarragua.
Palo violaces.—Bois de palissandre.
Palo de rosa. Palo aspalato.—Bois de Rhodes.
Palo de rosa.—Bois de espalato. Bois de rose.
Palo brasilette de santa marta.—de santa martin.—Bois de S[e]-Marthe.
Palo caliatur. — Bois de sandal caliatour.
Palo de sandal.—Bois de santal.
Palo de sassafras.—Bois de sassafras.
Palo de quassia.—Bois de surinam.
Palo violaceo.—Bois violet.
Palo de clavo.—Canelle giroflée.
Pantographo.—Singe.
Panizo de daimiel.—Sorgho.
Panes de glasto. Panes de pastel. Cocagne.
Pan.—Pain.
Pan de specia.—Pain d'épices.
Panizo.—Panis.
Pantera.—Panthère.
Paparaz.—Staphisaigre.
Papel.—Papier.
Para pipas.—Douves.
Parecido à la jalea.—Gelatine.
Parietaria.—Pariétaire.
Pasas.—Raisins secs.
Pastel en pasta.—Cocagne.
Pasta bermettelas.—Macaronni.
Pastinaca.—Panais.
Pastel.—Pâté.
Pasta de linaza.—Tourteau.
Patatas inglesas. — Pomme de terre.
Pata.—Oie.
Patatas.—Topinambour..
Pecora.—Mouton.
Pederneias.—Pierre à fusil
Pelo.—Poil.
Pelitre.—Pyrèthre.
Pellejitas para balidores de oro. —Baudruche.
Pelo de vaca.—Bourre.
Pelleteria.—Fourrures.
Pellijos.— Peau.
Penacho.— Plumes de parures.
Pepinillo.—Cornichon.
Pepinos en escabeche.— Cornichons.
Pepitos ò nabas de San Ignacio.—Noix de S[t].-Ignace.
Pera.— Poire.
Peonia.— Pivoine.
Perifollio.—Cerfeuil.
Perifollo. Perifolio.—Cerfeuil.
Pergamino.—Parchemin.
Persigos.—Pêche. Persec.
Perdix.—Perdrix.
Peridoto.—Peridot.
Perla.—Perle fine.
Persicaria.—Persicaire.
Perexil.—Persil.
Pervinca.—Pervenche.
Pesca.— Pêche.
Pescado.—Poisson.
Pescado lucio.—Brochet.
Pescado.—Able.
Pesoles.—Pois.
Petroleo.—Huile de petrole.
Petrification.—Voy. ce mot.
Pez de palo.—Stocfisch.
Pez griega.—Arcanson.
Pez de palo palopez estocfis. —Merluche.
Pico de ciguena.—Géranium.
Piera de toque.—Pierre de touche.

Picdra de tripoli.—Tripoli.
Piedra lumbre.—Alum.
Piedra besar. Piedra inga.—Bezoard.
Piedra Armenia.—Bol d'Arménie
Piedra de gispa.—Briquets.
Piedra calamino. — Pierre calamine.
Piedra mineral de plomo. Piedra lapis plumo.—Carbure de fer.
Piedra Caliza. Piedra de cal. Piedra do calcaria.—Castine.
Piedra de sapo.—Crapaudine.
Piel de lija.—Chagrin.
Piedra sanguinaria.—Hématite.
Piedra preciosas.—Iris.
Piedra comanoo. Piedra netrifica —Jade.
Piedra iris.—Opale.
Pieles.—Peaux.
Pie.—Pieds.
Piedra.—Pierre.
Piedra de afilar.—Pierre à aiguiser.
Piedra pomez.—Pierre ponce.
Pignones.—Pignons.
Pigna de Indias.—Ananas.
Pimienta.—Piment.
Pimpinella.—Pimprenelle.
Pimienta.—Poivre.
Pimpole boton.—Bourgeon.
Pino.—Pin.
Pipirigalo.—Sainfoin.
Piretro.—Pyrèthre.
Pizarra.—Ardoise.
Pyrola.—Pyrole.
Platina. Platina del pinto.—Platine.
Plata sobrederata.—Vermeil.
Plata.—Argent.
Platano.—Bananier.
Plomo.—Plomb.
Pluma.—Plumes.
Plumas para scribir.—Plumes à écrire.
Plumas.—Plumes à lit.
Plumazo. Plumas suaves. — Duvets.
Polipodio.—Polipode.
Polvo.—Poudre.
Polvora.—Poudre à feu.
Polvos dorados. — Plumes de peintre.
Poleo. Poleyo.—Pouliot.
Pomfolis.—Spode.
Pompholix.—Tuthie.
Ponfolis.—Spode.
Ponfulis.—Tuthie.
Ponax.—Gomme opoponax.
Porfido.—Porphyre.
Poso.—Fèces d'huile.
Potasa. Potase.—Potasse.
Pozolana.—Pozzolane.
Ptarmica.—Ellébore.
Puerco.—Porc.
Puerco marino.—Marsouin.
Purpurina de laton en polvos.—Bronze des peintres.

Q

Queso.—Fromage.
Quita meriendas.—Colchique.
Quina. Quinquina corteza de loja. — Quinquina.

R

Rabina.—Graines de navette.
Rabanilla.—Radis.
Rabano.—Raifort.
Racinos.—Raisin.

S

Santolnila. Santonico.-Barbotine.
Sapan. Sapan grande. — Bois de sapan.
Sapbir. Saphiro.—Saphir.
Saponaria.— Saponaire.
Sarda escombro.— Maquereau.
Sardonia.— Onix.
Sardinas. — Sardines.
Sassafras.—Voy. ce mot.
Satyrion.— Orchide.
Sauce.— Saule.
Sauco.—Sureau.
Saxifraga. — Passe-pierre. Saxifrage.
Sclépiades.—Dompte-venin.
Scolopendra.—Scolopendre.
Sea de Creta.—Dictame de Crète.
Sebo.—Suif.
Sebeste. Sebesto.—Sebeste.
Sebos.— Graisse.
Sebo para exes de los carros. — Cambouis.
Seda de capuils.— Filoselle.
Seda.— Soie.
Segurela.—Sarriette.
Semenamstra — Semen-contra.
Semen.—Semence.
Semillas.— Semences.
Sen. Sena.— Séné.
Serapine. — Gomme sagapenum.
Serpentaria de Virgina. — Serpentaire de Virginie.
Serpol.—Serpolet.
Serbal.— Sorbier.
Setas.—Champignons.
Sesamo.— Sésame.
Seselio. Seseli.— Séseli.
Sidra.— Cidre.
Siempre-viva.—Bouton d'or. Joubarbe.
Simiente de Alexandria.—Barbotine.
Simiente de Alexandria. — Semen-contra.
Simiente de ami dameos.—Ammi
Simiene.— Semences.
Simaruba.— Simarouba.
Similoro.— Similor.
Siqueyco.— Coris.
Sombreara.— Pétasite.
Sosa barrilla.— Soude.
Spodio.—Spode.
Spuma de mar.—Écume de mer.
Stocfis.— Stokfisb.
Succino.— Succin.

T

Tabaco.—Tabac.
Tablas de haya.—Bois de hêtre.
Tomacbe.— Mechoacan.
Tacamaca.— Tacamaque.
Talega.—Bourse à berger.
Talco.—Talc.
Tamarisco.—Bois de tamarisc.
Tamarindo.— Tamarin.
Tamariscos. — Tamarises. — Tamarisc.
Taminia.—Staphisaigre.
Tanaceto.—Tanésic.
Tartagos.— Épurge.
Taragona.— Estragon.
Tarajaco.— Pissenlit.
Tarayes.— Tamarisc.
Tartaro.— Tartre.
Tartaruga.— Tortue.
Tarajaco.—Tussilage.
Tassugo.—Blaireau.
Tatu.—Tatou.
Tea.—Thé.

Tejon.—Blaireau.
Tejeras.—Marronnier d'Inde.
Terebenthina. Terebintina.—Térébentbine.
Ternero.—Veau.
Tiburon.— Requin.
Tierra de batan. Tierra de bataneros. Tierra saponaria. — Cimolie.
Tierra.—Terre.
Tierra greda.—Craie.
Tierra merita.— Curcuma.
Tierra de estercolar.—Engrais.
Tierra de color.—Manganèse.
Tigre.—Voy. ce mot.
Tilo. Tila.— Tilleul.
Tinto —Encre.
Tinto de zapatos.— Cirage.
Titimalo.—Tithymale.
Tocino.—Lard.
Tofanera.—Citrouille.
Tomillo.— Thim.
Topacio.—Topaze.
Torongil.— Mélisse.
Toro.— Taureau.
Torvisco.—Thymélée.
Tormentila.—Tormentille.
Tornasol en bezetas.— Tournesol en drapeaux.
Tornasol.— Tournesol.
Trapajo. Trapillo. Trapo.— Chiffons.
Trebol.—Graines de trèfle.
Trementine. Trementina.—Térébenthine.
Trigo roxo. Trigo moredeo. — Froment rouge.
Triguera.— Alpiste.
Trigo bigarrado. Trigo abigarado.— Froment bigarré.
Trigo. —Blé.
Trigo saraceno.— Blé noir.
Trigo de Indias.—Blé de Turquie
Trigo alaga.—Épautre. Froment.
Tripoli. Tripuli.—Tripoli.
Trufas.— Truffes.
Tubo.—Roseau.
Tulipa. Tulipan.— Tulipe.
Turba.—Tourbe.
Turmas de tierra.— Truffes.
Turbith raiz.—Turbith.
Turbit mineral.— Turbith minéral.
Turquesa.—Turquoise.
Tussilago.—Tussilage.
Tutia.— Tuthie. Spode.
Tuva. Tac.—Minium.

U

Ultramar. Ultramarinho. — Outremer.
Una de asno.—Tussilage.
Unto.— Graisse.
Urse.—Bruyères.
Uvas.—Raisins.
Uvas peritas de San Juan.—Groseilles.

V

Vaca.—Vache.
Vagazo.— Tourteau.
Valeriana.—Valériane.
Vanica. Vanilla. —Vanille.
Vecetoxico.— Dompte-venin.
Vegin.—Vesse de loup.
Vera de cera.—Bougie.
Vellosilla.—Piloselle.

Velador.—Hirondelle.
Veleno.—Jusquiame.
Vencetoxico.—Dompte-venin.
Verde tierra.— Cendre bleue ou verte.
Verdegambre.— Ellébore.
Vermellon.—Kermès.
Verdolaga. — Pourpier.
Verdete.—Verdet.
Vermillon.—Voy. ce mot.
Veronica.—Véronique.
Vibora.—Vipère.
Vidrio de cobalt.—Smalt.
Vidrio.—Verre.
Vinturina.—Aventurine.
Vinca.— Pervenche.
Vino de peras.—Poiré.
Vino.—Vin.
Vinagre.—Vinaigre.
Viola. Violetta.—Violette.
Violetta amarilla.—Pensée.
Visco.—Glu.
Vitela,—Venin.

X

Xabon.—Savon.
Xalapa.—Jalap.
Xera.—Ciste.
Xugo.— Suc.

Y

Yedra.—Lierre.
Yema.—Bourgeon.
Yerba de Santiago.— Jacobée.
Yervos.—Gesse.
Yervos.—Orobe.
Yesca.—Agaric amadouvier.
Yuca.—Cassave.
Yusquiamo.—Jusquiame.
Yuyubas.—Jujubes.

Z

Zaffrone. Zafferanone. Zafferano. Zaffloye. Zaffiore. — Carthame.
Zafra.—Safre.
Zanaoria.— Carotte.
Zanahoria.—Panais.
Zandia.—Pastèque.
Zapa.—Chagrin.
Zarzasideas.—Framboises.
Zarzaparilla.— Salsepareille.
Zarzafras de indias.— Sassafras.
Zandia.—Pastèque.
Zedoria. Zeduaria.—Zédoaire.
Zinco. Zink.—Zinc.
Zuppa.— Ouate.
Zumo.—Suc.
Zumaque. — Sumac.
Zorro.—Renard.

FIN DE LA TABLE ESPAGNOLE.

TABLE

DES NOMS PORTUGAIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

Alface de cordeiro. —Doucette.
Alfazema.—Lavande.
Alfena. Alfeneiro.—Troène.
Alfarrobeira.—Caroubier.
Alforra.—Nielle.
Alforvas.—Fenugrec.
Alfostigo.—Pistache.
Alga.—Alguc.
Algalia.—Civette.
Algodoeiro.—Cotonnier.
Algodaô.—Coton.
Alho. — Ail. Échalotte. Rocambole.
Aljofar.—Semence de perles.
Alliaria.—Alliaire.
Almagre.—Brun-rouge.
Almacega.—Mastic.
Almeiraô.—Endive.
Almiscar.—Musc.
Alpiste.—Voy. ce mot.
Alquitira.—Gomme adragant.
Althea.—Guimauve.
Aluminia.—Alumine.
Alvaiade.—Céruse.
Amalgama.—Alliage.
Ambar liquido.—Liquidambar.
Ambar gris.—Ambre gris.
Amendoas.—Amandes.
Amendoeira.—Amandier.
Amethysta.—Améthiste.
Amarantho.—Amaranthe.
Ameos.—Ammi.
Ambreta.—Ambrette.
Ameixa.—Prune.
Ambrosia.—Ambroisie.
Amieiro preto.—Nerprun.
Amido.—Amidon.
Amieiro.—Aune.
Ameixa passada.—Pruneau.
Amianto.—Amiante.
Amarello.—Jaune.
Amomo.—Amome.
Amor d'hortelao.—Grateron.
Amora.—Mûre.
Amor perfeito.—Pensée.
Amoreira.—Mûrier.
Ammonia.—Ammoniac.
Andorinha.—Hirondelle.
Anacardo.—Anacarde.
Ananas.—Voy. ce mot.
Anafa.—Mélilot.
Anafega.—Jujube.
Anchovas.—Anchois.
Anemola.—Anémone.
Anemola singela.—Passe-fleur.
Angelica.—Angélique.
Angustura.—Voy. ce mot.
Anil.—Indigo.
Anis.—Voy. ce mot.
Anis da India.—Badiane.
Anta.—Dante.
Antimonio.—Antimoine.
Antimonio cru. — Foie d'antimoine.
Apulachina.—Apalachine.
Apocyno.—Apocin.
Aquileia.—Ancholie.
Araca.—Areck.
Area.—Sable.
Arame —Airain.
Ardosia.—Ardoise.
Arenque.—Hareng.
Arenque de fumo.—Hareng saur
Argentina.—Argentine.
Argila.—Argile.
Aristolochia.—Aristoloche.
Armolas.—Arroche.
Arocira.—Lentisque.
Arrow-root.—Fécule de manioc.
Arruda.—Rue.
Arroz.—Riz.
Arsenico amarello.—Orpiment.
Arsenico.—Arsenic.
Artemisa.—Armoise.

Argamassa.—Ciment.
Asaro.—Asaret.
Assa fetida.—Assa-fœtida.
Asbesto.—Amiante.
Aspargo.—Asperge.
Asclepiadeo.—Dompte-venin.
Assucar.—Sucre.
Atum.—Thon.
Aveltaa.—Noisette.
Avenca.—Capillaire.
Avêu.—Avoine.
Azar.—Clématite.
Azarcao.—Minium.
Azedas.—Oscille.
Azeitona.—Olive.
Azerola.—Azérole.
Azevinho.—Houx.
Azevre.—Aloès.
Azeite doce.—Huile d'olive.
Azeviche.—Jais.
Azougue.—Mercure.
Azul.—Bleu.
Azul de Prussia.—Bleu de Prusse
Azul celeste.—Outremer.
Azul de esmalte.—Safre.

B

Bagas.—Baies.
Bacalhao. Badejo.—Morue.
Bagas de Avinhaô. Bagas de cambrôos.—Graines jaunes.
Bagas de zimbro.—Baies de genièvre.
Bagas de louro. Bagas de loureiro.—Baies de laurier.
Balaustia.—Balauste.
Balsamo.—Baume.
Balsamo de copaïba.—Baume dc copahu.
Balsamo da Mccca.—Baume de la Mecque.
Balsamo do Levante.—Baume du Levant.
Balsamo de Judea.—Baume de Judée.
Balsamo de Egypto.—Baume d'Égypte.
Balsamo de Syria.—Baume de Syrie.
Balsamo de pcz.—Baume de poix.
Balsamo do Perú.—Baume du Pérou.
Balsamo de Tolu.—Baume de Tolu.
Baleâ.—Baleine.
Barba de balea.—Fanon de baleine.
Bambu.—Bambou.
Bañha.—Graisse de porc.
Bananeira.—Bananier.
Baunilha.—Vanille.
Barrilha.—Soude.
Barrilha do Levante.—Roquette.
Barba de bode.—Barbe de bouc.
Baobah.—Baobab.
Barro.—Argile.
Bardana.—Bardane.
Basalte.—Voy. ce mot.
Basana.—Basane.
Batata.—Pomme de terre.
Batata carvalha.—Topinambour.
Bdellio.—Bdellium.
Bezoar.—Bezoard.
Behen.—Voy. ce mot.
Beijoim.—Benjoin.
Beldroega.—Pourpier.
Belladona.—Belladone.
Berillo.—Aigue-marine. Béril.

Berberis.—Épine-vinette.
Beterraba.—Betterave.
Bergamota.—Bergamote.
Betel.—Bétel.
Betonica.—Bétoine.
Betume. Bitume.—Bitume.
Bezerro.—Veau.
Bexiga de lobo.—Vesse de loup.
Bicho de conta.—Cloporte.
Bistorta.—Bistorte.
Bico de grou.—Géranium.
Bitume Judaico. — Bitume de Judée.
Bismutho.—Bismuth.
Bicho.—Ver de terre. Lombric.
Bistre.—Voy. ce mot.
Boas-noites.—Belle-de-nuit.
Bogia.—Bougie.
Bolo.—Tourteau.
Bolo armenio.—Bol d'Arménie.
Bolota.—Gland.
Borax.—Voy. ce mot.
Borra de vinho.—Lie de vin.
Borra de azeite.—Fêces d'huiles.
Borra que fica da cevada depois de feita a cerveja.—Drèche.
Borracha.—Caout-chouc.
Borragem.—Bourrache.
Bôrde.—Érable.
Botarga.—Boutarque.
Botaô de ouro.—Bouton d'or.
Boi.—Bœuf.
Bolsa de pastor.—Bourse à berger
Boga.—Esturgeon.
Branco.—Blanc.
Branco de baleâ.—Blanc de baleine.
Breu.—Brai.
Brionia.—Bryone.
Brunella.—Brunelle
Bringela.—Mayenne. Aubergine
Brasilete.—Brésillet.
Bufa de lobo.—Vesse de loup.
Buglosa.—Buglose.
Bugalho.—Noix de galle.
Búzios.—Coris.

C

Cabaça.—Calebasse. Courge.
Cabra.—Chèvre.
Cabello.—Cheveux.
Cabeça morta.—Calcanthe.
Cavallo marinho.—Hippopotame.
Cachaça.—Tafia.
Cacao.—Voy. ce mot.
Cafè.—Café.
Cafè chicoria.—Café-chicorée.
Calaminta.—Calament.
Calamina.—Calamine.
Calamo aromatico. Cana cheirosa. —Roseau aromatique.
Cana da India.—Cambou.
Calcedonia.—Calcédoine.
Cal.—Chaux.
Camelina.—Caméline.
Campanilla.—Campanule.
Campainha.—Liseron.
Camphorosma.—Camphrée.
Cana.—Canne.
Cana da India.—Balisier.
Cantharidas.—Cantharides.
Canafistula.—Casse.
Canhamo.—Chanvre.
Caniços de India.—Rotins.
Caparrosa.—Couperose.
Caracol.—Limaçon.
Carvaô.—Charbon.

Carvaô de pedra.—Houille.
Carvalhinha.—Germandrée.
Carhunclo.—Escarhoucle.
Caramelo.—Caramel.
Cardo.—Chardon.
Cardo leiteiro.—Chardon hlanc.
Cardo mariano.—Chardon Notre-Dame.
Cardo santo.—Chardon hénit.
Cardo penteador.—Chardon à cardière.
Cardo corredor.—Chardon à cent têtes.
Cardo espherico.—Échinope.
Cardo pinto.—Chardonnette.
Caranqueijo.—Écrevisse.
Cardamomo.—Cardamome.
Cardamina.—Cardamine.
Caryophillata.—Benoite.
Carlina—Carline.
Carmim.—Carmin.
Carpobalsamo.—Carpohalsamum.
Carthamo.—Carthame.
Carne.—Chair.
Carvalho.—Chêne.
Carvaô.—Charhon.
Carvaô de pedra.—Charhon de terre.
Carvaô minéral.—Anthracite.
Caîna.—Cainca.
Cannela.—Cannelle.
Canahras.—Bcrce.
Cadarço.—Filoselle.
Casulo do bicho da seda.—Cocon de ver-à-soie.
Castanha.—Châtaigne.
Castoreo.—Castoreum.
Cascarilha.—Cascarille.
Casca.—Écorce.
Casca de carvalho.—Tan.
Castaô.—Pomme de canne.
Casca verde das nozes.—Brou de noix.
Casca do goiveiro.—Cannelle giroflée.
Catapucia.—Épurge.
Cachondé.—Cachou.
Cavallo.—Cheval.
Caviar.—Voy. ce mot.
Cevada.—Orge.
Cehola.—Oignon.
Ceholinha.—Ciboule.
Cedro.—Cèdre.
Centeio.—Seigle.
Centeio espigado.—Ergot.
Celidonia.—Chélidoine.
Celidonia minor.—Ficaire.
Cemento.—Çiment.
Cenoura.—Carotte.
Cenoura brava.—Daucus.
Centaurea.—Centaurée.
Centopea.—Cloportes.
Cera.—Cire.
Cerdas.—Soies de porc.
Cerefolio.—Cerfeuil.
Cerejeira.—Cerisier.
Cereja.—Cerise.
Cevadilha.—Cévadille.
Cerveja.—Bière.
Cervo.—Cerf.
Cevada.—Orge.
Cevada espigada para a cerveja.—Malt.
Chá.—Thé.
Chavelho.—Corne de bœuf.
Cherivia.—Chervis.
Chicharo.—Gesse.
Chicoria.—Chicorée.
Chocolate.—Chocolat.
Chupamel.—Mélinet.
Chumbo.—Plomb.
Charaô.—Vernis de Chine
Chagas.—Capucine.

Chumbo (mina de).—Alquifoux.
Choupo.—Peuplier.
Cidra.—Cidre.
Cidraô.—Cédrat.
Cigurelha.—Sarriette.
Cinabrio.—Cinabre.
Cinza.—Cendre.
Cinza de tartaro. Cinza de horras da vinho.—Cendre gravelée.
Cicuta.—Cigüe.
Cicuta aquatica.—Cicutaire.
Cipo de camara.—Ipécacuanha.
Cirio.—Cierge.
Cisne (penugen de).—Duvet de cygne.
Clavo do maranhaô.—Cannelle giroflée.
Clina.—Crin.
Coalho.—Présure.
Coalho.—Galiet.
Cobalto.—Cobalt.
Cobre.—Cuivre.
Coca.—Coque.
Cochonilha.—Cochenille.
Cochlearia.—Voy. ce mot.
Coco.—Voy. ce mot.
Coelho.—Lapin.
Coentro.—Coriandre.
Coentrella.—Pimprenelle.
Cogumelo.—Champignon.
Coke.—Voy. ce mot.
Cola.—Colle.
Colmeâ.—Ruche.
Colophonia.—Colophane.
Coloquintida.—Coloquinte.
Colza.—Voy. ce mot.
Confeitos.—Dragées.
Cominho.—Cumin.
Concha.—Écaille.
Concha de tartaruga—Écaille. de tortue.
Concha fossil.—Falum.
Congro.—Congre.
Consolda.—Oreille d'ane. Consoude.
Consolda real.—Delphinite.
Contraerva.—Contrayerva.
Contra veneno.—Dompte-venin.
Copal.—Gomme copal.
Côr.—Fard.
Coral.—Corail.
Couramas.—Cuirs.
Corno.—Corne.
Coroâ de rei.—Melilot.
Corticâ.—Écorce.
Corticâ de sobreiro.—Liége.
Corticâ de cavalho.—Tan.
Costo.—Costus.
Couro.—Cuir.
Couve.—Chou.
Congossa.—Pervenche.
Couve naho—Chou-navet.
Couve rabaô.—Chou-rave.
Couve salgada.—Choucroûte.
Colmêa.—Ruche.
Cola de peixe.—Ichtyocolle
Coaltar.—Coltar.
Coralha.—Laitron.
Couros verdes.—Cuirs frais.
Couros salgados.—Cuirs salés.
Couros courtidos.—Cuirs tannés.
Couros surrados.—Cuirs corroyés
Concreços calculosos.—Calculs d'animaux.
Cravo.—Œillet.
Cravo da India.—Clou de girofle.
Cravoula.—Benoite.
Cré.—Craie.
Cremor de tartaro.—Crême de tartre.
Cristal.—Voy. ce mot.
Cristal ingler branco.—Flint glass.
Cruzetta.—Croisette.

D

E

F

Fuinha.—Fouine.
Funcho.—Fenouil.
Fusil.—Briquet.

G

Gado.—Bétail.
Gagata.—Jais.
Galanga.—Voy. ce mot.
Galena.—Alquifoux.
Galega capraria—Galega.
Galha.—Noix de galle.
Gallinba.—Poule.
Gamboa.—Coing doux.
Gamo.—Daim.
Ganso.—Oie.
Garrafas.—Bouteilles.
Gato teixugo.—Putois.
Gaz.—Voy. ce mot.
Gazella.—Gazelle.
Gelo.—Glace.
Gelatine.—Voy. cc mot.
Gemma.—Jaune d'œuf.
Genciana.—Gentiane.
Gengibre.—Gingembre.
Geranio.—Géranium.
Gergelim.—Sésame.
Gesso.—Plâtre.
Giesta.—Genêt.
Ginja.—Cerise.
Globularia.—Globulaire.
Gluton.—Gluten.
Ginsaô.—Ginseng.
Girasol.—Tournesol.
Girafa.—Giraffe.
Golfinho.—Dauphin.
Golfaô.—Nénuphar.
Golfaô pequeño.—Méniante.
Gomma.—Gomme.
Gomma ammoniaca. — Gomme ammoniaque.
Gomma arabica.—Gomme arabique.
Gomma apoponax.—Gomme opoponax.
Gomma bedolio.—Gomme bedellium.
Gomma branca.—Amidon.
Gomma copal.—Gomme copale.
Gomma da aroeira. Gomma do lentisco.—Mastic.
Gomma elastica.—Gomme élastique.
Gomma elemi.—Gomme élémi.
Gomma galbano.—Gomme galbanum.
Gomma guaiaco.—Gomme gayac
Gomma gutta.—Gomme gutte.
Gomma de peixe.—Colle de poisson.
Gomma laca.—Gomme laque.
Gomma laudano.—Gomme labdanum.
Goivo amarello.—Giroflée jaune.
Gordura.—Graisse.
Goyaba.—Goyave.
Grachu.—Goyave.
Gracbu.—Cirage.
Graciosa.—Gratiole.
Grama.—Chiendent.
Gran.—Kermès.
Granate.—Grenat.
Granito.—Granit.
Graô.—Grains de blé.
Graô de bico.—Pois chiche.
Greda.—Terre anglaise.
Greda.—Cimolie.
Groselba.—Groseille.
Guaiaco.—Gayac.
Gurgulbo.—Charançon.

H

HELEBORO.—Ellebore.
Hematites.—Hématite.
Hepatica.—Hépatique.
Hera.—Lierre.
Herva.—Herbe.
Herva bezerra.—Mufle de veau.
Herva. Cidreira.—Mélisse.
Herva benta.—Géum.
Herva dos gatos.—Marum.
Herva doce.—Anis.
Herva d'ouro.—Élianthême.
Herva longrigueira.—Aurone.
Herva sombreira.—Pétasite.
Herva campana.—Aunée.
Herva Caracol.—Cochléaria.
Herva de Joaô Pires. Herva mezeraô.—Mézéréon.
Herva giesta.—Génestrole.
Herva ussa.—Serpolet.
Herva moleirincha.—Fumetcrre.
Herva moura.—Morelle.
Herva peçegueira.—Persicaire.
Herva piolheira.— Staphisaigre.
Herva pinheira.—Orpin.
Herva prata.—Argentine.
Herva de San-Antonio.— Dentelaire.
Herva de saboeira.—Dentelaire.
Herva vulneraria.—Vulnéraire.
Hermodactilos.—Hermodactes.
Hippopotamo.—Cheval marin.
Hortelâa.—Menthe.
Hortelâa crespa. — Menthe crépue.
Hortelâa pimenta.—Menthe poivrée.
Hostias.—Pains à chanter.
Hysopo.—Hysope.
Hydrargiro.—Mercure.
Hyperycaô.—Millepertuis.
Homem.—Homme.

I

Imperatoria.—Impératoire.
Incenso.—Encens.
Incenso macho.—Oliban.
Inhame.—Igname.
Ipecacuanha.—Ipécacuanha.
Isca.—Amadou.
Iva.—Ivette.
Iva moscada.—Ivette musquée.

J

JACEA.—Jacée.
Jacinto.—Jacinthe. Hyacinthe.
Jalapa.—Jalap.
Jasmin.—Voy. ce mot.
Jaspe.—Voy. ce mot.
Jeticucu. —Méchoacan.
Joio.—Ivraie.
Juliana.—Julienne.
Junco.—Jonc.

K

KERMES.—Kermês.
Kino.—Voy. ce mot.

L

M

Macella.—Camomille.
Maçaâ.—Pomme.
Marceira.—Pommier.
Macaroni.—Voy. ce mot.
Macho.—Mulet.
Macis.—Voy. ce mot.
Madre perola.—Nacre de perles.
Magnesia.—Magnesie.
Magnete.—Aimant.
Madrepora.—Madrépore.
Madresilva.—Chèvrefeuille.
Mahogano.—Acajou.
Malagueta.—Malaguette.
Malachites.—Voy. ce mot.
Malva.—Mauve.
Malvaceas.—Malvacées.
Malvaisco. — Guimauve.
Mamona.— Ricin.
Manccnilheira.—Mancenillier.
Mandioca.—Manioc. Cassave.
Mandobi.—Arachide.
Mandragora.—Mandragore.
Manganesa.—Manganèse.
Mangueiro.—Manglier.
Mangcrona.—Marjolaine.
Mangericaô.—Basilic.
Manná.—Manne.
Manteiga.—Beurrc.
Marcasita.—Marcassite.
Marfim.—Ivoire.
Marga.—Marne.
Marmelo. — Coing.
Marmore.—Marbre.
Marmota.—Marmotte. Hanneton
Maro.—Marum.
Marne.—Voy. ce mot.
Marraxo.— Gros requin.
Marroio.— Marrube.
Marroquim.— Marroquin.
Marta.— Martre.
Marrugem.— Marrube.
Macaco.—Singe.
Mataborrao.—Papier brouillard.
Massa.—Pâte.
Materia.— Matière.
Mascavado.—Cassonnade.
Mastique.—Mastic.
Mastruço.— Cresson alénois.
Matacaô.— Colchique.
Matalobos.— Aconit. Napel.
Matricaria.— Matricaire.
Maturço.— Cardamome.
Mechoacaô.—Méchoacan.
Medronheiro.— Arbousier.
Meimendro.— Jusquiame.
Melaô.— Melon.
Melancia.—Pastèque.
Melaço. — Mélasse.
Melanpirum.—Mélampire.
Meliloto.—Mélilot.
Melampyro.—Blé de vache.
Melgueira.—Ruche à miel.
Meliantho.— Mélianthe.
Melissa.— Mélisse.
Mel.— Miel.
Medulla.—Moelle des végétaux.
Menodilha.— Consoude grande.
Mentrasto.— Menthe sauvage.
Meo.— Meum (fenouil).
Mercurial.—Mercuriale.
Metal.—Métal.
Mexilhaô.—Moule.
Mezereaô.—Mézéréon.
Milfolhas.—Millefeuilles.
Mil-em-rama.— Achillée.
Milfurada.—Mille-pertuis.
Milho.— Maïs.

N

O

Opala.—Opale.
Opio.—Opium.
Orcella.—Orseille.
Orelha.—Oreille.
Orelha d'urso.—Oreille d'ours.
Orelha de rato.—Oreille de souris.
Orelha de mar.—Nacre.
Orellana.—Rocou.
Orminio.—Ormin. Toute-bonne.
Orobo.—Orobe.
Ortelaâ.—Menthe.
Ortiga.—Ortie.
Osga.—Lézard venimeux.
Osso.—Os.
Osso de siba.—Os de sèche.
Ostra.—Huître.
Ostracites.—Ostracie.
Ouro.—Or.
Ouregao.—Origan.
Ouropel.—Clinquant.
Ovas.—Œufs de poisson.
Ovelha.—Brebis.
Ovo.—Œuf.
Oxalate.—Voy. ce mot.
Oxydo.—Oxyde.
Oxygeneo.—Oxygène.

P

Painco.—Millet.
Palha.—Paille.
Palha du Mecca.—Schœnanthe.
Palma-christi.—Ricin.
Palmeiro.—Palmier.
Pampilho.—Œil de bœuf.
Panthera.—Panthère.
Paó.—Bois.
Paó de acacia.—Bois d'acacia.
Paó d'aguia.—Bois de calambour
Paó amarantho.-Bois d'amarante.
Paó d'amieiro.—Bois d'aune.
Paó d'aloes.—Bois d'aloès.
Paó de badiana.—Bois de badiane
Paó de bôrdo.—Bois d'érable.
Paó amarello.—Bois jaune
Paó de guaïaco.—Bois de gayac.
Paó d'azevinho.—Bois de houx.
Paó de Campêche.—Bois de Campêche.
Paó Brasil.—Bois de Fernambouc
Paó brasilete.—Bois de brésillet.
Paó caliatur.—Bois de sandal.
Paó de sanguinho.—Bois de cornouiller.
Paó de carvalho.—Bois de chêne
Paó de coral.—Bois de corail.
Paó de cerejeira.—Bois de cerisier.
Paó de faial.—Bois de hêtre.
Paó de fraixo.—Bois de frêne.
Paó fedorento.—Bois de caca.
Paó fustete.—Bois de fustet.
Paó de ferro.—Bois de fer.
Paó de larix.—Bois de mélèze.
Paó de nogueira.—Bois de noyer.
Paó de Nicaragua.—Bois de Nicaragua.
Paó d'olmeira.—Bois d'ormeau.
Paó de pastel—Bois de cocagne.
Paó de pinheiro.—Bois de pin.
Paó de pirliteiro.—Bois d'épinevinette.
Paó rosado.—Bois de rose.
Paó roxo. Paó santo.—Palissandre.
Paó de sorveira.—Bois de cormier
Paó de trovisco.—Bois de garou.
Paó de teixo.—Bois d'if.
Paô.—Pain.

Papparaz.—Herbe aux poux.
Papel.—Papier.
Papel de China.—Papier de Chine
Papel setim.—Papier vélin.
Papel de filtrar.—Papier Joseph.
Papel de armaçaô.—Papier peint.
Papel de peso.—Papier à lettre.
Papel de peso finissimo.—Papier pelure.
Papel sellado.—Papier timbré.
Parietaria.—Pariétaire.
Papoula.—Pavot.
Papoula silvestre.—Coquelicot.
Pardal.—Moineau.
Passa.—Raisin sec.
Passas de Corintho.—Raisins de Corinthe.
Pasta.—Pâte.
Pastel.—Pâté. Guède.
Pastinaça.—Panais.
Pato.—Canard.
Pato ganso.—Oie.
Pavao.—Paon.
Pè.—Pied.
Pecego.—Pêche.
Pecegueira.—Persicaire.
Pecegueiro.—Pêcher.
Pedra.—Pierre.
Pedra de amolar. — Pierre à aiguiser.
Pedra de cal.—Pierre à chaux.
Pedra infernal.—Pierre à cautère
Pedra de cantaria. — Pierre de taille.
Pedra de toque.—Pierre de touche.
Pedra de Tripoli.—Tripoli.
Pedra hume.—Alun.
Pedra calaminar. — Pierre calaminaire.
Pedra à filtrar.—Pierre à filtrer.
Pedra para calçada.-Pavé de grès.
Pedra pomes.—Pierre ponce.
Pederneira.—Pierre à fusil.
Peixe.—Poisson.
Peixe mulher.—Lamantine.
Peixe paô.—Stockfish.
Peixe porco.—Marsouin.
Pelle.—Peau.
Pelica.—Cannepin.
Pelles para forrar.—Fourrures.
Pellicula de tripa de boi.—Baudruche.
Pello.—Poil. Bourre.
Peñugem.—Édredon.
Peñugem d'abestruz. — Duvet d'autruche.
Penna de escrever. — Plumes à écrire.
Penna de lapis.—Crayon.
Pennacho.—Panache. Plumet.
Peonia.—Pivoine.
Pepino.—Concombre.
Pepino pequeno de conserva. — Cornichon.
Pera.—Poire.
Perada.—Poiré.
Perdiz.—Perdrix.
Pereira.—Poirier.
Perfolhada.—Oreille de lièvre.
Pergaminho.—Parchemin.
Perola.—Perle.
Perrexil.—Passe-pierre.
Pervinca.—Pervenche.
Pescado.—Marée.
Pequeno.—Petit.
Pescada.—Merluche.
Pescadinha.—Merlan.
Petroleo.—Pétrole.
Pevide.—Pepin.
Perpetua.—Immortelle.
Pez.—Poix.
Phosphoro.—Phosphore.
Phoca.—Phoque.

Pinguicula.— Grassette
Pilosella.—Oreille de souris.
Pimenta.—Poivre.
Pimenta d'agoa. — Poivre d'eau.
Pimentao.—Piment.
Pimpinella.— Pimprenelle.
Pinheiro.—Pin.
Pinha.—Pomme de pin.
Pinhas.—Pignons.
Pirliteiro.—Épine-vinette.
Platano.—Platane.
Platina.— Platine.
Plumas.— Plumes de parure.
Po de sapatos.—Noir de fumée.
Poejo.—Pouliot.
Polenta.—Voy. ce mot.
Polme de cevada.—Drêchc.
Polypos —Polypes.
Polvora.—Poudre à canon.
Polypodio.—Polypode.
Pombo.—Pigeon.
Pomo —Pomme.
Pontas.— Cornes.
Pontas de veado. — Bois de cerf.
Porco.—Porc.
Porco do mar.—Marsouin.
Porfido —Porphyre.
Porquinho de Santo Antaô.—Cloportes.
Pó.—Poudre.
Potassa.— Potasse.
Prata.—Argent.
Preto (côr).—Noir (couleur).
Primavera. —Primevère.
Purpurina.—Purpurine
Pyrethro.—Pyrèthre.
Pyrola.—Pyrole.

Q

Queijo.—Fromage.

R

Rabaó.—Raifort.
Rabaça.— Berle.
Rabanette —Radis.
Raiz.—Racine.
Raiz de ruiva.—Alizari.
Raiz de angelica.— Angélique.
Raiz de columbo.— Colombo.
Raiz de cipo.—Ipécacuanha.
Raiz de galanga.— Galanga.
Ramno.—Nerprun.
Ranuncols.—Renoncule.
Ranuncols marinho.—Douve.
Raposa.—Renard.
Rato cheiroso.—Rat musqué.
Rato de montanha.—Marmottc.
Rebento.—Bourgeon.
Rebique.—Fard.
Rebolo.—Meule.
Regaliz.—Réglisse.
Regulo.—Régule.
Regulo d'arsenico.—Régule d'arsenic.
Regulo d'antimonio. — Régule d'antimoine.
Repolho.—Chou cabus.
Remedios.—Remèdes.
Resina.—Résine.
Resina liquida de pinheiro.—Galipot.
Rhuibarbo.—Rhubarbe.
Rinchâo.—Erysimum.
Robalo.—Esturgeon.
Rocu.—Rocou.
Rodovalho.—Turbot.

Rolha.—Bouchon.
Româa.—Grenade.
Roqueta.—Cactus.
Rosa.—Rose.
Rosa albardeira.—Pivoine.
Roseira Brava.—Églantier.
Rosmaninho.—Romarin.
Rubi.—Rubis.
Rubrica.—Crayon rouge.
Ruda.—Rue.
Ruiva.—Garance.

S

Sabao.—Savon.
Sabina.—Sabine.
Sabugueiro.—Sureau.
Safio.—Congre.
Safira.—Saphir.
Sagapeno.—Sagapenum.
Sagu.—Sagou.
Saiaô.—Barbe de Jupiter..
Saiaô.—Joubarbe.
Saisso.—Osier.
Sal.—Sel.
Sal tartaro.—Sel de tartre.
Sal ammoniaco.—Sel ammoniac.
Saramantiga.—Salamandre.
Salgadeira.—Pourpier de mer.
Salgueiro.—Saule.
Salep.—Voy. ce mot.
Salicaria.—Salicaire.
Salitre.—Salpêtre.
Salmaô.—Saumon.
Salmoneta.—Mulet. Rouget.
Salsa.—Persil.
Salsaparilha.—Salsepareille.
Salva.—Sauge.
Salva transmarina.—Toutebonne
Samfeno.—Sainfoin.
Sanamuda.—Benoite.
Sandalo.—Sandal.
Sandaraca.—Sandaraque.
Sangue.—Sang.
Sanguinha.—Renouée.
Sanguisuga.—Sangsue.
Sanicula.—Sanicle.
Saponaria.—Saponaire.
Saramago.—Raifort sauvage.
Sarda.—Maquereau.
Sagapeno.—Sagapenum.
Sardinha.—Sardine.
Sargaço.—Varech.
Sarro.—Tartre.
Sassafraz.—Sassafras.
Saxifragia.—Saxifrage.
Scabiosa.—Scabieuse.
Scilla.—Scille.
Scordio.—Scordium.
Seba.—Algue.
Sebo.—Suif.
Sebeste.—Sébeste.
Seda.—Soie.
Sedimento.—Fèces d'huile.
Segurelha.—Sarriette.
Seixo.—Galet.
Selenites.—Sélénites.
Sêmea.—Son.
Semen-contra.—Santoline.
Semente.—Graines.
Sementes.—Semences.
Sementa de canhamo.—Chenevis
Semprenoiva. Sempreviva.—Joubarbe.
Sene.—Séné.
Serpentaria.—Serpentaire.
Serpentina.—Serpentine.
Serpentina menor.—Estragon.
Serratula.—Sarriette.
Serpol.—Serpolet.

T

Toucinho.—Lard.
Touro.—Taureau.
Tordo marinho.—Drapier.
Toxicodendro.—Sumac vénéneux
Traça.—Teigne (insecte).
Trapos.—Chiffons.
Tremoço.—Lupin.
Trepadeira.—Liscron.
Trevo.—Trèfle.
Trevo.—Eupatoire.
Trevo grande.—Sainfoin.
Trevo cheiroso.—Mélilot.
Trigo.—Blé.
Trigo.—Froment.
Trigo mourisco.—Sarrasin.
Trovisco.—Garou.
Truffa.—Truffe.
Tubara da terra.—Truffe.
Tubaraô.—Requin.
Tufo.—Tuf.
Tulipa.—Tulipe.
Turba.—Tourbe.
Turbith.—Voy. ce mot.
Turqueza.—Turquoise.
Tussilagem.—Pas d'âne.
Tutia.—Tuthie.
Tutano de vacca. — Moelle de bœuf.
Tutano de veado. — Moelle de cerf.

U

Ulmeiro.—Orme.
Unha.—Ongle.
Unha.—Griffe.
Unha.—Corne du pied du cheval.
Una de cavallo.—Tussilage.
Unto.—Saindoux.
Unto negro.—Cambouis.
Urga.—Raquette.
Urso.—Ours.
Urucu.—Rocou.
Urze.—Bruyère.
Urze.—Brande.
Uzella.—Orseille.
Uznea.—Mousse des arbres.
Uva.—Raisin.
Uva espim.—Groseille.
Uva ursa.—Raisin d'ours.
Uva moscatel.—Raisin muscat.
Uva de rato.—Orpin.
Uzifur.—Cinabre.

V

Vaca.—Vache.
Valeriana.—Valériane.
Vâssoura.—Balais.
Veado.—Cerf.
Vela de cebo.—Chandelle de suif.
Vela de cera.—Bougie.
Velinha.—Bougie chirurgicale.
Velorios.—Verjus.
Venturina.—Aventurine.
Veratro.—Ellébore blanc.
Verbusco.—Bouillon blanc.
Verde.—Vert.
Verde mar.—Vert de mer.
Verde montanha.—Vert de montagne.
Verde gaio.—Vert d'iris.
Verdete.—Vert de gris.
Verdete.—Verdet.
Verdeselha.—Bétel.
Vermelhaô.—Vermillon.
Verniz.—Vernis.
Veronica.—Véronique.

X

Z

FIN DE LA TABLE PORTUGAISE.

TABLE

DES NOMS ITALIENS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

Aneto.—Anet.
Angurio.—Pastèque.
Angelica.—Angélique.
Anice.—Anis.
Anis estellato.—Badiane.
Antemonis.—Antimoine.
Appio palustre.—Ache.
Appio palus.—Anet.
Aquilijia.—Anchois.
Araca.—Arack.
Arachidna.—Arachides.
Arancia.—Orange. Curaçao.
Arancia agre.—Bigarade.
Archifoglio.—Alquifoin.
Arena.—Sable.
Arenga.—Hareng.
Argenti.—Argent.
Argilla. Argilia.—Argile.
Argent vivo.—Mercure.
Arinca secca.—Hareng saur.
Armadilo.—Taton.
Armoniaco.—Sel ammoniac.
Armodaterie.—Hareng saur.
Arnica.—Arnique.
Arsenzio.—Absinthe.
Arsenico. Arsinico.—Arsenic.
Arzo.—Orge.
Asbesto.—Amiante.
Asperila.—Aspergule.
Asparagio.—Asperge.
Assa fedida.—Assa-fœtida.
Assenzie marino!. — Barbotine. Semen-contra.
Astuffisagria.—Staphisaigre.
Astaco.—Homard.
Astuzia.—Capucine.
Atrepice.—Arroche.
Aventurino. Avena.—Avoine.
Avellane.—Noisette.
Avorio. Avolio.—Ivoire.
Azafrao. Azafroa.—Carthame.
Azurro di montagna. — Cendre bleue ou verte.
Azzurro.—Bleu.
Azzurro Prussiano. Azzurro di Berlino. Azurro d'Allemagna. —Bleu de Prusse.
Azzuro.—Outremer.

B

Bache d'alloro.—Baies de laurier.
Baccalare. Baccala.—Morue.
Badiana.—Badiane.
Bajetta.—Baies.
Balsamo.—Baume.
Balsamo di copaiva.—Baume de copahu.
Balsamo della Mecca. Balsamo di Gelead.—Baume de la Mecque.
Balsamo Talutano. — Baume de Tolu.
Balsamo del Peru. — Baume du Pérou.
Bambagia.—Coton.
Bambu.—Bambou.
Barba di becco.—Barbe de bouc
Barziletto.—Bois de brésillet.
Basalto.—Basalte.
Basilico.—Basilic.
Bastone stocfis.—Stockfish.
Bastone estocfis.—Merluche.
Batrachite.—Crapaudine.
Bavella.—Filoselle.
Bazzanco.—Bazane.
Belladona.—Belladone.
Belgioino. Belzoino.—Benjoin.
Belzuard.—Bezoard.
Belleto.—Fard.

Ben.—Behen.
Bericoccoli.—Abricot.
Bergamotto.—Bergamotte.
Berillo.—Béril.
Bericocuolo.—Pain d'épice.
Betel.—Bétel.
Betonica.—Bétoine.
Betulla. Betula.—Bouleau.
Beydenconditorn.—Glace.
Bezzuario.—Bézoard.
Bian cospino.—Aubépine.
Biade.—Blé.
Bianco di ballena. — Blanc de baleine.
Bianco di bismutte. — Bismuth.
Biacco de venuzla. Biacco de veneta. Biacca.—Céruse.
Biadi.—Grains.
Birra.—Bière.
Bisi erbione.—Pois.
Bistorla.—Bistorte.
Bitume.—Voy. ce mot.
Bitume Giudeo spalto. — Bitume de Judée.
Blanco.—Blanc.
Blu di Prussia.—Bleu de Prusse.
Bodetilla.—Argentine.
Bollini.—Pain à cacheter.
Borrana. Borragine.—Bourache.
Borglossa.—Buglosc.
Borax.—Voy. ce mot.
Botrik.—Botrys.
Bottarga. Botarrica. Botarda. — Boutarque.
Bovole.—Limaçon.
Bove.—Bœuf.
Bozzolli.—Cocon de ver-à-soie.
Bravo cartanco.—Carthame.
Braglia.—Genestrole. Genêt.
Brettonica.—Bétoine.
Bricoeoli.—Abricot.
Brionia à vitalba.—Bryone.
Brise.—Champignon.
Bromelia ananas.—Ananas.
Broche di garofolo. — Clous de girofle.
Bue.—Bœuf.
Buglosa.—Orcanette.
Butiro.—Beurre.
Buttagra.—Boutarque.

C

Carboni.—Charbon.
Cacao.—Voy. ce mot.
Caffé.—Café.
Calcina. Calce.—Chaux.
Calcedonia — Calcédoine.
Calomo odorato. Calomo aromatico.—Calamus aromaticus.
Calaminarico.—Calamine.
Cachui. Cacui.—Cachou.
Cacio.—Fromage.
Calamente.—Calament des montagnes.
Calambou.—Bois de calambour.
Calaminata.—Aimant.
Camellina. Camemina. — Cameline.
Campanilla.—Campanule.
Camedrio.—Germandrée.
Canape.—Chanvre.
Canapuccia.—Graine de chenevis
Cana d'India.—Balisier.
Canna di bambu.—Bambou.
Candela di cera.—Bougie.
Canfora.—Camphre.
Canforta.—Camphrée.
Canna d'India.—Rotin.
Canna.—Canne.

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Pao de quasia. — Bois de Surinam.
Papavero.— Pavot.
Papavero.— Graines de pavot noir
Papavero salvatico. Papavero rozo-laccio.— Coquelicot.
Paralelograma.— Singe.
Pasta di regolizia. — Suc de réglisse.
Pasca cane. — Phoque.
Pastinica.— Panais.
Patate.—Pomme de terre.
Paverella.—Nielle.
Pece — Brai.
Pecegreca pegola di Spagna. — Arcanson.
Pedrinha de praia muito lisas. — Galet.
Pelagra. — Sainfoin.
Pelo.— Poil.
Polo. Pelli.—Peaux.
Pellesina da battiloro.— Baudruche.
Pelo di vaca.— Bourre.
Pele di pesce. Pele di pesce squador. Pele di scarzone. Pele di squana.— Chagrin.
Pelle conciata. — Cuirs.
Pelumi.—Duvet.
Pelicce.— Fourrures.
Penne da scrivere. — Plumes à écrire.
Peonia.— Pivoine.
Pepe. Pepperone.— Piment.
Pepe.—Poivre.
Pergamena.—Parchemin.
Persiche.—Pêche.
Peridoto.—Péridot.
Perce bastonato.— Stockfish.
Perla.— Perle fine.
Pera.— Poire.
Perderreto.— Opale.
Perforata.—Millepertuis.
Persa.—Marjolaine.
Pescado.— Merlan.
Pesce bastonato.— Merluche.
Pesce di acqua dolce.— Able.
Pesce cane. —Veau marin.
Pesce.— Poisson.
Pesche.— Pêche.
Petrolio.— Huile de pétrole.
Petra di Armenia.—Bol d'Arménie.
Petasite.—Pétasite.
Petrosello. Petrosellino.—Petrosemolo.—Persil.
Petra calaminaria.—Calamine.
Pevere.—Poivre.
Pevere.—Piments.
Piccioni.—Pigeon.
Pietra piombara. — Carbure de fer.
Pietra.—Pierre.
Pietra de affilar.—Pierre à aiguiser.
Pietra focaje.—Pierre à fusil.
Pietra pomice.—Pierre ponce.
Pietra di paragone. — Pierre de touche.
Pietra de calcina.—Castine.
Pictre netrifica.—Jade.
Pietre giogc preziose.—Iris.
Pietra di botte.—Crapaudine.
Pietre da fuaco.—Briquet.
Pietra cota.—Briques.
Pigne.—Raisin.
Pilatro.—Pyrèthre.
Pimpenilla.—Pimprenelle.
Pinocci.—Pignon.
Pino.—Pin.
Pinmini bianchi del norte.—Duvet d'édredon.
Piombo.—Plomb.
Piombagine.—Plombagine.

Piretro.—Pirèthre.
Pyrola.—Pyrole.
Piselli.—Poids.
Pistache.—Voy. ce mot.
Piscia in letto.—Pissenlit.
Pistacbio di terranoce. Pistachio di terra.—Aracbides.
Piume.—Plume.
Piume.—Plumes à lit.
Piumini calugini. Piumini penne matte.—Duvets.
Platina.—Platine.
Plota. Ploza.—Ardoise.
Plumbo.—Plomb.
Polygana virginiana. — Polygala.
Polypodio.—Polypode.
Polvere.—Poudre.
Polvere da fuoco. Polvere da chioppi.—Poudre à feu.
Pommi.—Pomme.
Pommi di terra. — Pomme de terre.
Pommelle bache di genepro. — Bois de genièvre.
Pommi lazarini.—Azérole.
Popone.—Melon.
Porco marino.—Marsouin.
Porcellini.—Cloporte.
Porcellane.—Coris.
Porporina dei pintory. — Bronze de peintres.
Porcotasseau.—Blaireau.
Porco.—Porc.
Porfido.—Porphyre..
Portulaca. Porcellana. — Pourpier.
Potarga.—Boutarque.
Potasa.—Potasse.
Pozzolana.—Pozzolane.
Pressame.—Pressure.
Pratajuoli.—Champignons.
Prezzemolo.—Persil.
Prugnes.—Prunes.

Q

Quadretto. Quadrello.—Briques
Querce. Quercia.—Cbêne.

R

Rabarbaro.—Rhubarbe.
Radice zedoaria.—Zédoaire.
Radice saponaria.—Saponaire.
Radice di colombo. — Racine de colombo.
Radice angelica.—Racine d'Angélique.
Radice.—Racine.
Radice piretri.—Pyrèthre.
Radice diride fiorentina.—Iris de Florence.
Radicchio.—Cbicorée.
Radice galang.—Galanga.
Radice calamo. — Calamus aromaticus.
Rafano.—Raifort.
Ragia di pino.—Galipot.
Rame.—Cuivre.
Ranuncole.—Renoncule.
Ramerino.—Romarin.
Rapa.—Navet.
Raspate lamenerte.—Tôle.
Raspi.—Raisin.
Ravizzone.—Graines de navette.
Ravanello.—Radis.
Raza.—Galipot.

S

Schiarca.—Toutebonne.
Schinanto.—Schœnante.
Schuima di ferro.—Mâchefer.
Schiuma di mari. — Écume de mer.
Scilla.—Scille.
Sciarapa.—Jalaps.
Scillopo.—Sirop dc raffineric.
Scopa.—Balais.
Scorza.—Cannelle.
Scorza.—Écorce.
Scorzoneira bianca.—Salsifis.
Scorz del peru.—Quinquina.
Scoria.—Mâchefcr.
Scorpio. Scorpione.—Scorpion.
Scorzonera.—Scorzonère.
Scorza di quercia.—Tan.
Scrofularia. Scrufularia.—Scrophulaire.
Sebo.—Suif.
Sebesten.—Scbeste.
Seduaria.—Zédoaire.
Ségale. Segala. —Seigle.
Sellano. Sellero.—Anet.
Selsapariglia.—Salsepareille.
Seme. Semenza. Sementa. — Semences.
Semenzine. Semenzine di Levante. Semenzine d'Alexandria. Semensanto. — Semencontra.
Semola.—Son.
Semenzada canavi.—Alpiste.
Sementa sabadigla.—Cévadille.
Semenza.—Graines.
Semguigna.—Hématite.
Semenzina. Semesanto. Scmenzina di leventen. Semenzina d'Alexandria.—Barbotine.
Sempre vivo.—Joubarbe.
Sena.—Séné.
Senapa.—Graine de moutarde.
Senegal gummi.—Gomme du Sénégal.
Serbal.—Sorbier.
Serratola.—Sarriette.
Serpentaria diVirginia.—Serpentaire.
Sermollino. Serpillo. Serpolo. — Serpolet.
Sesamo.—Sésame.
Seseli. Seselio.—Seseli.
Seserchie.—Gesse.
Set.—Soie.
Scte em rama.—Tormentille.
Setde.—Soie de sanglier et de porc.
Sfiga.—Lavande.
Sgombro macarello. — Maquereau.
Sidro di pere.—Poiré.
Siene.—Séné.
Simiaca.—Singe.
Similoro.—Similor.
Simaruba.—Simarouba.
Siropo.—Sirop,
Sirupo.—Sirop de raffinerie.
Sisamo.—Sésame.
Sisaro.—Chervis.
Smalitino. Smalto azzuro.—Malt.
Smalto.—Émail.
Smeraldo.—Émeraude.
Smerigio. Smeriglio.—Émeri.
Somaco.—Sumac. Redon.
Solfo verge tabile.—Lycopode.
Sorbetto.—Glace.
Sorgorossa.—Sorgho.
Sovera.—Liége.
Sparto.—Sparte
Sparagio —Asperges.
Spermacetti. Sperma di ballena —Blanc de baleine.

T

U

V

W

Z

FIN DE LA TABLE ITALIENNE.

TABLE

DES NOMS HOLLANDAIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

Aakde noot. Aarde pistas.—Arachide.
Aardappelen.—Avoine.
Aloe.—Aloès.
Amandel.—Amande.
Anys.—Anis.
Angelika.—Angélique.
Apocynon.—Apocin.
Alant. Aland kuid.—Aunée.
Aver.—Avoine.
Azyn.—Vinaigre.

B

Bakkeljaaw.—Morue.
Balsam Copaive.—Baume de copahu.
Bamsteen.—Succin.
Banige.—Vanille.
Baraaknooten.—Noix vomique.
Basilikum. Basilien kruid.—Basilic.
Bedween.—Plume à lits.
Been.—Os.
Beeren-Druif.—Bousserole.
Bchen-Mootin.—Ben.
Belgiuino. Belzoino. Benzoin.—Benjoin.
Berkenboom.—Bouleau.
Bernagie. Bernazie.—Bourache.
Bier.—Bière.
Biest.—Jonc.
Bitterste cichory.—Chicorée.
Blaes ker-ssen.—Alkekenge.
Blomeriet.—Balisier.
Boekruit.—Poudre à feu.
Boekweit.—Blé noir.
Bokkeleer.—Maroquin.
Bokkingen.—Harengs saurs.
Borstels.—Soie de sanglier et de porc.
Boomaoli.—Huile d'olive.
Bont. Bontwerc.—Fourrures.
Botas.—Potasse.
Braakworstel.—Ipécacuanha.
Brandwin.—Eau-de-vie.
Brood.—Pain.

C

Cacao Boom.—Cacao.
Cichori.—Chicorée.
Citronen.—Citron.
Cochenilje.—Cochenille.
Colombo-Wortel.—Colombo.

D

E

G

H

I

J

K

Kauris.—Coris.
Kennep zaad.—Graine de chervi.
Kennip.—Chanvre.
Klaves.—Graine de trèfle.
Kleetkruits.—Aspergule.
Kocien.—Vache.
Koffij. Koffijboonen.—Café.
Kolombo-wortel.—Racine de colombo.
Koraalen.—Corail.
Koren.—Grains.
Kork.—Liége.
Kurkuma.—Curcuma.
Kwilzilveo.—Mercure.

L

Lack.—Gomme laque.
Lavendola. Lavanda.—Aspic.
Lijmachtig pek.—Bitume.
Limonen.—Citron.
Lood.—Plomb.
Look zouder look.—Alliaire.
Lombardsch Linzeboom. — Baguenaudier.
Lorken zvam.—Agaric.
Luzerne. — Graine de lunerne. Luzerne.

M

Magneet.—Aimant.
Makreelen.—Maquereau.
Manna.—Manne.
Marmor.—Marbre.
Mastik.—Mastic.
Mattin.—Nattc.
Meel.—Farinc.
Merkrap.—Garance.
Messing Latoen.—Laiton.
Muskaat. Muskaat nooten. — Muscade.
Muskus. — Musc.
Myrabolaanen.—Myrobolan.

N

Naakte-Vrouwen.—Colchique.
Nootem-muskaats. — Noix muscade.

O

Oker.—Ocre.
Oli. Oly. Olie.—Huile.
Oliven.—Olive.
Ongel.—Suif.
Opermient. — Orpiment.
Oranjen.—Orange.
Orientaal Alkaune Egyptischem und hont.—Alcana.
Ossetong. — Orcanette.
Ostelon.—Buglose.

P

Paar.—Cheval.
Paarlemoer.—Nacre dc perles.
Paarlin.—Perle fine.
Paper.—Papier.
Paradys vyn. Boom. Rananen boom.—Bananier.

Peen vogelmest karote.—Carotte.
Pennen.—Plumes à écrire.
Peper.—Piment.
Pepper.—Poivre.
Perkement.—Parchemin.
Pinappel.—Ananas.
Pingelen.—Pignon.
Pistasjes.—Pistaches.
Plumen.—Plume à lits.
Polloot.—Carbure de fer.
Pompoen.—Citrouille.
Porphiersteen.—Porphyre.
Puimste.—Pierre ponce.

R

Raapzaad.—Graine de navette.
Rabarber.—Rhubarbe.
Robyn.—Rubis.
Rog. Roggen.—Seigle.
Roodenloop wortel. — Ipécacuanha.
Rottingen.—Rotin.
Rozynen.—Raisins secs.
Ryst.—Ris.

S

Saffiersteen.—Saphir.
Safraan.—Safran.
Salap wortel.—Salep.
Salie. Salire.—Sauge.
Salpeter.—Salpêtre.
Sarzaparilla.—Salsepareille.
Schaapen.—Mouton.
Schelayen wortel.—Serpentaire.
Senebladin.—Séné.
Smeerwortel.—Consoude.
Solfer.—Soufre.
Spaanszgroen.—Verdet.
Stroo.—Paille.
Swyn.—Porc.
Syroop.—Sirop.

T

Tabak —Tabac.
Terpentyn.—Térébenthine.
Thonyn.—Thon.
Toetstenn.—Pierre de touche.
Turkois.—Turquoise.
Turksch koorn.—Blé de Turquie
Tydeloosen.—Colchique.

V

Varken.—Porc.
Vellen.—Peaux
Vermiljoen.—Vermillon.
Verniz.—Vernis.
Vettewar.—Graisse.
Vioolhars.—Colophane.
Violwukel.—Iris de Florence.
Vlachdotter.—Cameline.

W

Waalwortel.—Consoude.
Wasck.—Cire.
Wate.—Ouate.
Weide anemone.—Anémone.

Wetzteen.—Pierre à aiguiser.
Wierook.—Encens.
Wild senneboom. — Baguenaudier.
Wilde cichory.—Chicorée.
Wlt vischbeen.—Os de sèche.
Wolfs-bezien-boombie. — Bousserolle.
Wrouven-hair. Wenus-hair. — Capillaire.
Wuursteenen.—Pierre à fusil.
Wyn.—Vin.

Y

Yser.—Fer.
Yvoor.—Ivoire.

Z

Zand.—Sable.
Zoahout.—Réglisse.
Zoete koec.—Pain d'épice.
Zouit.—Sel.
Zwavel.—Soufre.
Zy. Zide.—Soie.

FIN DE LA TABLE HOLLANDAISE.

TABLE

DES NOMS RUSSES

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

ALMAS.—Diamants.
Aloe.—Aloès.
Alsem.—Ahsinthe.
Anis hind souf.—Anis.
Arsal.—Orseille préparée.
Awripigment.—Orpiment.

B

BABROWAGA struja.—Castoreum.
Banilla.—Vanille.
Birusa.—Turquoise.
Bjelilii.—Ceruse.
Blicierz.—Carbure de fer.
Bumagna.—Papier.

C

CHINA. Chinchina.—Quinquina.
Chimel.—Houblon.
Chljeb.—Grains.
Chlobtschataja.-bumaga.—Coton

D

Degot.—Goudron.
Derewanoe masslo.—Huile d'olives.
Difa.—Vernis.
Djajilnik.—Racine d'angélique.
Doschtscherkii.—Merrain.

G

Gaezkiû arechi.—Noix du noyer.
Gagat.—Jais.
Glet.—Litharge.
Goroch.—Pois.
Gorts chiza.—Moutarde. Graine de montarde.
Gragant.—Gomme adragant.
Grets cha.—Blé noir.
Grezkaja.—Éponge.
Groote alsem.—Ahsinthe.
Guba.—Éponge.
Gummi.—Gomme.
Gummi gut.—Gomme gutte.
Gwosdika.—Clous de girofle.

H

Harpius.—Résine.
Hoshii.— Peaux.

I

Laïtsa.—Œuf.
Issum. — Raisins secs.
Isumrud. — Émeraude.
Iswest.—Chaux.

J

Jabloki semlenüe.—Pommes de terre.
Jachont tescherntschavi.—Rubis
Jachmet.—Saphir.
Jagodi.—Figues.
Jalap.—Voy. ce mot.
Jantar.—Succin.
Jar.—Verdet. Seigle.
Jaschma.—Jaspe.
Jatschmin.—Orge.
Jubir.—Gingembre.
Jusak.— Orcanette.

K

Kalgan.— Galanga.
Kamen. — Pierre à aiguiser.
Kanifol.—Colophane.
Kaperze.— Câpres.
Karlu.—Ichtyocolle.
Kauris.—Coris.
Klebe.—Pain.
Klei.—Glue. Colle.
Kleirubui.— Ichtyocolle.
Kochennel. Konssenel.— Cochenille.
Kofe.—Café.
Koloztnthii.— Coloquinte.
Konapli. Konopel. — Chanvre.
Koptschenaja seld. — Harengs saurs.
Koralii.—Corail.
Koren solodkouoi.—Réglisse.
Koriza.—Cannelle.
Korkwoe derewo.— Liége.
Korowii.—Vache.
Kost.—Os.
Koststonowja.—Ivoire.
Krap.— Garance.
Krasnoi.— Cuivre.
Kremin.—Pierre à fusil.

L

Ladon prostoi.—Encens.
Lak.—Gomme laque.
Latoun.—Laiton.
Lawendul.—Lavande.
Lemga. —Saumon.
Lepechka.—Pains à cacheter.
Limonii.— Citron.
Listu. —Séné.
Loscchar.— Cheval.

M

Magnit.—Aimant.
Mak.—Graines de pavot noir.
Manna.—Manne.
Marmor.—Marbre.
Mastika.—Mastic à lutter.
Mazlo.—Huile.
Med.—Miel.
Mediunike.—Pain d'épice.
Mjed.—Cuivre.
Mjed latoun.—Laiton.
Mœchkaja.—Fourrure.
Muka.—Farine.
Muskatnue oreschki.—Noix muscade.
Muskus.—Musc.

O

Offetnog.—Jonc.
Olenoi rog.—Corne de cerf.
Oliwkû.—Olive.
Olowa.—Étain.
Opermente.—Orpiment.
Opioume.—Opium.
Owes.—Avoine.
Owzû.—Mouton.

P

Penza.—Pierre ponce.
Pera.—Plumes à lits.
Peren.—Poivre.
Pergamin.—Parchemin.
Pero.—Plumes à écrire.
Pesok.—Sable.
Poldg.—Grenat.
Polo oley.—Huile.
Pomeranczii.—Orange.
Porfir.—Porphyre.
Porock.—Poudre à feu.
Potasch.—Potasse.
Pranike. Prianike.—Pain d'épice
Pscheno sagarinskoe.—Riz.
Ptitsche.—Glu.

R

Raven.—Rhubarbe.
Riselik.—Graiue de cameline.
Rogoshki —Natte.
Rom.—Rhum.
Rosch.—Seigle.
Rtut.—Mercure.
Ruchlied.—Fourrure.

S

Sachar.—Sucre.
Safian.—Marroquin.
Salo toplenve.—Suif.
Salop.—Salep.
Sanitra.—Salpêtre.
Schaffraan.—Safran.
Schalweja.—Sauge.
Schelk.—Soie.
Scherst.—Laine. Poil.
Schipianter.—Zinc.

Schleso.—Fer.
Schmetschushoraja raco-wina.—Nacre de perle.
Schtschetina.—Soies de sanglier et de porc.
Sehemtschug.—Perles fines.
Sehet nue.—Séné.
Sel.—Seigle.
Seldi.—Harengs.
Selenois.—Laiton.
Semja lenjanœ.—Graine de lin.
Shitkaja.—Goudron.
Sijera.—Soufre.
Smola.—Goudron. Résine.
Soda. Solianka.—Soude.
Sol.—Sel.
Solodkwoi sok.—Suc de réglisse
Soloto.—Or.
Skipidar.—Térébenthine.
Ssoloma.—Paille.
Steklo.—Verre.
Struichkowoi perez.—Piment
Sumak.—Sumac.
Sur.—Fromage.
Surgutsk.—Cire à cacheter.
Swincz.—Plomb.
Swinga.—Porc.

T

Tabak.—Tabac.
Tostsochilnoe.—Pierre à aiguiser
Trilistuik.—Graine de trèfle.
Tschernosliw.—Prunes.
Tschernilnüe oreschki.—Noix de galle.
Turescoichljeb.—Blé de Turquie.

U

Ugoli cammennoe.—Houille.
Ukzus.—Vinaigre.
Ultramarin.—Outremer.

W

Wenua.—Figue.
Wina.—Eau-de-vie.
Wine.—Vin.
Wlossy.—Chevreau.
Wocra.—Ocre.
Wodkakzebkaja.—Eau forte.
Wolna.—Laine.
Wolowos.—Orcanette.
Wosk.—Cire.
Wou.—Gaude.

Z

Zibet.—Civette.
Zulibuchû.—Noix vomiques.

FIN DE LA TABLE RUSSE.

TABLE

DES NOMS POLONAIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

B

C

D

E

F

G

Gagatek kamien.—Jais.
Galas.—Noix de galle.
Galgan.— Galanga.
Garbarskie.— Sumac.
Gebka. — Éponge.
Gecymien.— Orge.
Glayte.— Glota.— Litharge.
Gozdrik cramme. — Clous de girofle.
Gragant.— Gomme adragant.
Gros.—Pois.
Gryszpen.—Verdet.
Gummi gotta.— Gomme gutte.

H

Hombaezillie sinoura.—Houblon.
Hosmcizna.— Fourrure.

I

imbier. — Gingembre.

J

Jalapa.—Jalap.
Jaspid kamien.— Jaspe.
Jedwab.— Soie.

K

Kakowyorzeck.—Cacao.
Kalkan.— Galanga.
Karalki. Korallii.— Corail.
Klei ryly. Karluk.—Ichtyocolle.
Klepki.— Merrain.
Kolafania.— Colophane.
Koniez.— Graine de trèfle.
Konop.— Chanvre.
Kopr.—Anet.
Kork.— Liége.
Kosc storniowa.— Ivoire.
Krowia. — Graine de caméline.
Krowy.—Vache.
Krzemien.—Pierre à fusil.
Kwinkwinna.— Quinquina.

L

Lacrycya. — Suc de réglisse.
Lak.— Gomme laque.
Lakrycia.— Réglisse.
Lawenda.—Lavande.
Lay.—Suif.
Lep.— Glu.
Lepechka.—Pains à cacheter.
Limouii.— Citron.
Losc.— Os.
Luparo. Lupulo.— Houblon.

M

Maczinika.—Sumac.
Mak.—Graine de pavot noir.
Manna.—Manne.
Marchew —Carotte.
Marmor.—Marbre.
Marmurka.—Pierre à aiguiser.
Marzana.— Garance.
Mastik.—Mastic à lutter.
Maszatowa gałka.— Muscade.
Mechtarbierski.—Orseille.
Miedz.—Cuivre.
Migdalowe.—Amandes.
Miod.— Miel.
Moka. — Farine.
Mossiadz.—Laiton.

O

Oselka.—Pierre à aiguiser.

S

Saletra.— Salpêtre.
Seledzie.—Harengs.
Seledz wedzoni. — Hareng saur.
Senes.— Séné.
Ser.— Fromage.
Serwaser.—Eau forte ou ardente
Siarka.—Soufre.
Siemielnione. — Graine de lin.
Sit. Sitowie —Jonc.
Sklo. —Verre.
Skory.—Peaux.
Sliwki suche.— Prunes.
Smelc.—Émail.
Smola gesta.—Goudron.
Sol.—Sel.
Soloma.—Paille.
Stroybo boury.—Castoreum.
Szafir.— Saphir.
Szafran.—Safran.
Szelack. —Graine jaune.
Szezeciny.— Soies de sanglier et de porc.

T

Tabaka.—Tabac.
Tatarka.—Blé noir.
Terpentyna. —Térébenthine.

U

Ultramarina. —Outremer.

W

Welna.—Laine.
Wieprz.—Porc.
Wloosy.—Cheveux.
Wine.—Vin.
Woldka.—Eau-de-vie.
Wosk.—Cire.

Z

FIN DE LA TABLE POLONAISE.

TABLE

DES NOMS SUÉDOIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

ANGELIK CROT.—Racine d'angélique.
Anis.—Voy. ce mot.
Arter.—Pois.
Attika.—Vinaigre.

B

Ben.—Os.
Biugg.—Orge.
Bleyertz.—Carbure de fer.
Bœktsil. Bœkling.—Hareng saur
Bohvete.—Blé noir.
Bomolja.—Huile d'olive.
Borst.—Soies de sanglier et de porc.
Brannvin.—Eau-de-vie.
Brod.—Pain.

C

Colomborot.—Racine de colombo.

D

Desman.—Musc.
Dill.—Anet.
Dodra.—Graine de cameline.

Elfenben.—Ivoire.

F

Feberbak china.—Quinquina.
Fernissa.—Vernis.
Fetvaror.—Graisse.
Fikon.—Figue.
Fiolkada.—Colophane
Fjadras.—Plumes à lit.
Foderwerc.—Fourrure.

G

Gagat.—Jais.
Gallapphen.—Noix de galle.
Glitt. Glette.—Litharge.
Gragant.—Gomme adragant.
Granit.—Voy. ce mot.
Guld.—Or.
Gummi lak.—Gomme laque.
Gurkmasa.—Curcuma.

H

Hafre.—Avoine.
Hampa.—Chanvre.
Hamfra.—Graine de chenevis.
Har.—Poil.
Harts.—Colophane.
Hast.—Cheval.
Hast sideler.—Arniqne.
Hijorthorn.—Corne de cerf.
Honing.—Miel.
Hudar.—Cuir.
Humla.—Houblon.
Husblas.—Ichtyocolle.

I

Iren.—Fer.

J

Jaspis.—Jaspe.
Jord pœron.—Pomme de terre.

K

Kabeljo.—Morue.
Kada.—Résine.
Kako.—Cacao.
Kauris.—Coris.
Kolomborot.—Colombo.
Kopper.—Cuivre.
Kor.—Vache.
Korkirve.—Liége.
Krœcroi.—Ipécacuanha.
Krut.—Poudre à feu.
Kryddeneglikor.—Clous de girofle.

L

Lak.—Gomme laque.
Lakrit rot.—Réglisse.
Lim.—Colle.
Lindotter.—Graine de cameline.
Linfrœ.—Graine de lin.
Lucerne.—Graine de luzerne.

M

Makrill.—Maquereau.
Mandel.—Amande.
Manna.—Manne.
Marmor.—Marbre.
Messing.—Laiton.
Mastix.—Mastic à lutter.
Matter.—Natte.
Miolon. Miolourris.—Bousserole
Mjol.—Farine.
Morot.—Carotte.
Muscot.—Muscade.

O

Ockra.—Ocre.
Oliver.—Olive.
Operment.—Orpiment.
Ormrot.—Serpentaire.
Ost.—Fromage.
Oxtunga.—Buglose.

P

Papper. Paper.— Papier.
Pennor.—Plume à écrire.
Peppar.— Poivre.
Pergament.— Parchemin.
Perlma.— Nacre de perles.
Pierloo.—Perles fines.
Pimsten.—Pierre ponce.
Pinioler.—Pignon.
Pomorantzer.— Oranges.
Pompa.—Citrouille.
Porphyr.— Porphyre.
Potaska.— Potasse.
Potatos.— Pomme de terre.
Purggerot.—Jalap.

Qvicksilfver.— Mercure.

R

Rabarber.—Rhubarbe.
Rag.— Seigle.
Ris.—Riz.
Rkedwaten. — Eau forte ou ardente.
Rœskaka.—Noix vomiques.
Roffrœ.—Graine de navette.
Rom.—Rhum.
Rot oxtungerot.—Orcanette.
Rottingar.— Rotin.
Russin.—Raisin sec.

S

Sad. Spammal.— Grains.
Salpeter.— Salpêtre.
Sarsaparilla.—Salsepareille.
Scal of sepia.— Os de sèche.
Senap.— Graine de moutarde.
Senets-blader.— Séné.
Silke.—Soie.
Sill.—Harengs.
Sirap. Sirup.—Sirop.
Skinn.—Peaux
Smalta.— Émail.
Socker.— Sucre.
Socker-rot.— Chervis.
Sœf.—Jonc.
Spank macril.—Thon.
Spans grona.—Verdet.
Stenkol.—Houille.
Stra.—Paille.
Svin.—Porc.
Sviskon.— Prunes.
Swafwel.— Soufre.

T

Tabak.— Tabac.
Teen.—Étain.
Terpentin.—Térébenthine.
Tjara.— Goudron.
Torra plommœn.—Prunes.
Turcos.—Turquoise.
Turkisk hvede.—Blé de Turquie.

Ull.—Laine.
Ultramarin.—Outremer.

V

Valmo. Valmoge. — Graine de pavot noir.
Vapling.— Graine de trèfle.
Vin.—Voy. ce mot.
Virack. Veirauch.—Encens.

W

Wadd.— Ouate.
Waegwarda.— Chicorée.
Walnœtter.—Noix du noyer.
Walort.—Consoude.

Zibet. — Civette.

TABLE

DES NOMS DANOIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

B

Backelau.—Morue.
Been.—Os.
Big.—Orge.
Bly.—Plomb.
Blyant.—Carbure de fer.
Blyehwidt.— Céruse.
Bogvede.— Blé noir.
Bœklin.—Hareng saur.
Bœkrod.—Ipécacuanha
Bomolja.—Huile d'olive.
Bomuld.—Coton.
Borst. — Soies de sanglier et de porc.
Brandwin.—Eau-de-vie.
Brod.—Pain.
Brœknœdder.—Noix vomiques.

C

Carlock.—Ichtyocolle.
Ceddike.—Vinaigre.
Citroner.— Citron.
Cobbert.—Cuivre.
Cochenille.—Voy. ce mot.
Colophonium.—Colophane.

D

Desmer.—Musc.
Dill.— Anet.
Drydseterk.—Assa-fœtida.

E

Eg.— Œuf.
Elfenbeen.— Ivoire.

F

Faar.—Mouton.
Fedevarer.— Graisse.
Feerwerk.— Fourrures.
Ferkebeen.—Os de sèche.
Ferlemor.— Nacre de perles.
Fernis.—Vernis.
Fiere.— Plumes à lit.
Fiolinharpix.—Colophane.
Fuglelim.— Glu.

G

Gagat.—Jais.
Galdabler.—Noix de galle.
Galenge.—Galanga.
Gier.—Graine de cameline.
Glœd.—Litharge.
Guld.—Or.
Gummi.—Gomme.
Gummi lak.—Gomme laque.
Gurgmey.—Curcuma.

H

Haar.—Poil.
Hampefrœ.—Graine de chenevis
Harpia.—Résine.
Havre.—Avoine.
Hest.—Cheval.
Hiortetagge.—Corne de cerf.
Hivalskiœil.—Os de sèche.
Hœrrfrœ.—Graine de lin.
Honning.—Miel.
Horrurt.—Graine de caméline.
Humble.—Houblon.
Hunder.—Peaux.
Huusblaas.—Ichtyocolle.
Hvedseteen.—Pierre à aiguiser.
Hwil indians balsami. — Baume de copahu.

I

Ingefara.—Gingembre.
Iren.—Fer.

K

Kablio.—Morue.
Kaffe. Kaffe bónner.—Café.
Kardevan.—Marroquin.
Kauris.—Coris.
Kleves.—Graine de trèfle.
Klude.—Chiffons.
Koïr.—Vache.
Koraller.—Corail.
Korn.—Grains.
Krants oïne.—Noix vomiques.
Krydenellicker.—Clous de girofle

L

Lak.—Gomme laque.
Lakrit rot.—Réglisse.
Lim.—Colle.
Limoner.—Citron.
Lucerna.—Luzerne.

M

Makrel.—Maquereau.
Mandel.—Amande.
Manna.—Manne.
Marmor.—Marbre.
Mastix.—Mastic à lutter.
Messing.—Laiton.

N

Nelliker.—Clous de girofle.

O

Ocker. Ocher.—Ocre.
Oertes.—Pois.
Olie.—Huile.
Oliver.—Olive.

Ollolt.— Bière.
Ost.—Fromage
Operment.—Orpiment
Oxetimge. Orkanette. — Orcanette.

P

Parfir.—Porphyre.
Peber.—Poivre.
Peberkage.—Pain d'épice.
Pelswerk.—Fourrures.
Penne.—Plumes à écrire.
Pergamen.—Parchemin.
Perler.—Perles fines.
Pinioler.—Pignon.
Pommorantzer.—Oranges.
Potaske.—Potasse.
Proverstecn.—Pierre de touche.
Pulver.—Poudre à feu.

Qveksœlv.—Mercure.

R

Rhabarber.—Rhubarbe.
Riis.—Riz.
Rœfrœ.—Graine de navette.
Rom.—Rhum.
Rosiner.—Raisins secs.
Rottinge.—Rotin.
Rug.—Seigle.

S

Salaprœ.—Salep.
Salpeter.—Salpètre.
Sarsaparille.—Salsepareiile.
Semsblader.—Séné.
Senep.—Graine de moutarde.
Shind.—Peaux.
Sild.—Harengs.
Silke.—Soie de porc.
Silke.—Soie.
Singe fiere.—Plumes à lit.
Sirup.—Sirop.
Siv.—Jonc.
Skedewand. — Eau forte.
Skreitorsk.—Morue.
Slangroot.—Serpcntaire.
Smelt.—Émail.
Spansk gront.—Verdet.
Staveq. Stavœtre.—Merrain.
Straa.—Paille.
Svamp.—Éponge.
Svin.—Porc.
Swafwel.—Soufre.

T

Tenteie.—Thon.
Terpentin.—Térébenthine.
Tiœre.—Goudron.
Turkisk hvede.—Blé dc Turquie.

Uld.—Laine.
Ultramarin.—Outremer.

V

Valmue.—Graine de pavot noir.
Valnœdder.—Noix du noyer.
Vaniller.—Vanille.
Vat.—Ouate.
Violls rod.—Iris de Florence.
Virog. Virack.—Encens.

Zibet.—Civette.
Zukker.—Sucre.

FIN DU CINQUIÈME ET DERNIER VOLUME.

